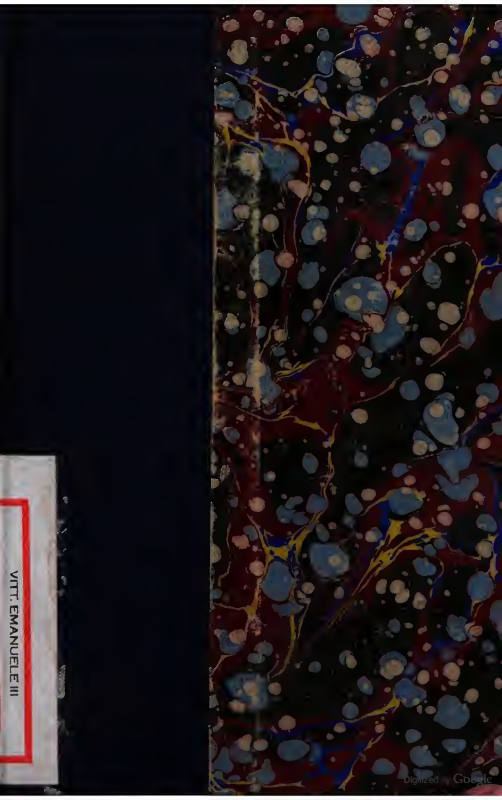




VITT. EMANUELE III

NAZIONALE

FONDO
DORIA

II

97

NAPOLI

VITTORIO EM. III



1 VOL. | PRIX : 50 -

Beau front colorié d'après
H Monnier - Rare -



PETITE
BIBLIOTHÈQUE

UTILE ET AMUSANTE.

Cart

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN, RUE RACINE, N^o. 4,
PLACE DE L'ODÉON.





Henry Thoreau

MANUEL
DE
L'AMATEUR D'HUITRES.

CONTENANT

I. HISTOIRE NATURELLE DE L'HUITRE,

UNE NOTICE SUR LA PÊCHE, LE PARCAGE ET LE COMMERCE
DE CE MOLLUSQUE EN FRANCE,

Et des Dissertations hygiéniques et gourmandes sur l'Huitre
considérée comme aliment et comme médicament.

PAR

ALEXANDRE MARTIN.

PARIS.
AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N° 11.

1828.

Sujet de la Gravure.

Changez la scène, et transportez vous dans un cabinet littéraire du Palais - Royal : voyez-vous à gauche cette figure épanouie, et sur les lèvres de laquelle erre un léger sourire de contentement, c'est celle d'une espèce de fashionable qui lit en ce moment le 1^{er}. volume du *Théâtre de M. Scribe*. Vis-à-vis, ne diriez-vous pas un poète inspiré, à voir cet œil rayonnant de plaisir, cette bouche entr'ouverte, cet ensemble de physionomie pleine de jubilation, c'est un homme de goût qui tient en main les *Méditations* de M. de Lamartine. Regardez entre ces deux personnages ; quel contraste ! A cette mine refrognée, à ce front où la pitié se mêle à l'ennui, à cette bouche dédaigneuse, vous devinez sans peine que cet honnête bourgeois parcourt le 1^{er}. volume d'*Ismalie*.

C'est l'histoire de nos trois gastronomes. Rentrons dans la salle à manger.

Le gastronome placé à gauche et qui avale des Huitres de *Cancale*, est le lecteur du *Théâtre de M. Scribe*.

Cette face de conquérant placée vis-à-vis, est celle d'un amateur qui engloutit l'Huitre d'*Ostende* avec un plaisir aussi vif que notre homme de goût en goûtait à la lecture d'une ode de M. de Lamartine.

Ce gastronome malheureux, placé par l'artiste au centre de la table, est un bon bourgeois du Marais qui mange en faisant la grimace l'Huitre *pi-d-de-cheval*. On n'en ferait pas de plus laide en parcourant *Ismalie*.

Ainsi se trouve mise en action dans le spirituel dessin de M. Monnier, cette idée que Cabanis développa le premier en 2 volumes in-8^o. : *l'Influence des sensations physiques sur les sensations morales*.





AUX OSTRÉAPHAGES.

JE vous demande bien pardon , mes confrères en gourmandise ; ce mot d'Ostréophage a de quoi effrayer des oreilles moins chatouilleuses que les vôtres... J'ai long-temps hésité si je dédierais mon ouvrage aux *Mangeurs d'Huîtres*, et, après une longue méditation , j'ai préféré créer une expression qui eût quelque chose de plus noble , de plus euphonique , et qui exprimât brièvement et pittoresquement mon idée. J'ai ouvert mon Schrevelius aux mots *Huître* et *Manger* , et j'ai trouvé ces deux mots que j'ai placés en tête de ma dédicace.

♦

Nous avons déjà *Anthropophages* ou Mangeurs d'hommes ; grâce à Dieu , les mangeurs d'Huîtres sont beaucoup plus communs ; or , je vous le demande , mes doctes amis , pourquoi n'aurions-nous pas un mot qui indiquât un acte si ordinaire de la vie animale , tandis que nous en avons un pour peindre une habitude qui n'est rien moins que gourmande.

J'espère , mes chers Ostréaphages , que vous ne m'en voudrez pas , que vous ne m'accuserez pas de pédanterie , défaut que je hais presque autant qu'un mauvais dîner , et que vous continuerez à m'inviter à vos joyeux repas. Vous savez que je m'y occupe de toute autre chose que d'assembler des mots et de chercher des étymologies.

C'est dans vos entretiens , tour à tour gais , spirituels , assaisonnés d'une

érudition aimable , que j'ai puisé mes documens sur l'Huître. La bonne foi du gourmand est passée en proverbe : je ne dissimulerai donc pas que j'ai de grandes obligations à la thèse aussi ingénieuse que savante du docteur Pasquier, à la dissertation ex-professo sur les Huîtres de Marennes, par un gourmet de cet entrepôt européen. Je dois aussi à mon Éditeur, que je louerais ici beaucoup plus si ses déjeuners étaient moins bons, une connaissance approfondie de l'excellente *Huître d'Ostende*, et d'importantes remarques sur la *nécessité de servir les Huitres couvertes*. On sait que, comme libraire, cet éditeur a fait ses preuves ; comme gastronome, son goût n'est pas moins exercé.

Il me reste à faire des vœux pour le succès de ce Manuel.

Va donc , mon livre , dirai-je avec Ovide , va te placer sur les tables de nos gastronomes de la capitale et des départemens , et puisses-tu avoir autant d'éditions que le docteur Gastaldi , de gourmande mémoire , engloutissait de douzaines d'Huîtres : c'est te souhaiter l'immortalité.



INTRODUCTION

GOURMANDE.

S'IL faut en croire Pline le naturaliste , livre ix , chap 54 , ce fut Sergius Orata , qui le premier eut l'idée de *parquer* les Huîtres. Ce gastronome fit faire d'immenses réservoirs à Baïes , où l'on rassembla des milliers de ce mollusque. Un palais s'élevait non loin de ces *parcs* , et là , chaque semaine , l'opulent Romain appelait des amis de choix et passait le jour et la nuit à faire bonne chère. Les Huîtres tenaient la place d'honneur sur la table de Sergius Orata ; le gosier de chaque convive en engloutissait plusieurs milliers. Las et non rassasiés , ces *gourmands* passaient dans une salle voisine , s'excitaient à vomir et revenaient bientôt après satisfaire leur passion pour les Huîtres.

Que nos jolies lectrices ne s'étonnent pas ! les dames romaines elles-mêmes employaient

ce singulier moyen; mais, au lieu de se plonger le doigt dans la bouche comme les hommes, elles avaient des plumes de paon ou d'autres oiseaux rares, avec lesquelles elles se titillaient doucement le gosier. C'était à Baïes près de Pouzzol, non loin du lac Lucrin, sur les bords de la mer Tyrrhénienne, dans un site enchanteur, sous un ciel pur, au milieu d'une atmosphère parfumée, que s'élevaient les maisons de campagne des voluptueux Romains. C'est là que, loin des affaires, loin du bruit et du tumulte du forum, ils se livraient sans crainte, sans souci, en véritables disciples d'Épicure, au doux plaisir de la table; c'est là qu'ils savouraient ces Huîtres à coquilles légères, comme les aimait Martial,

Levi cortice, concha brevis,

qu'on allait recueillir sur le rivage quelques heures avant de se mettre à table.

Les annales de la gourmandise citent quelques gastronomes dont l'estomac complaisant a englouti une à une plusieurs centaines d'Huîtres : mais Vitellius les au-

rait vaincus dans cette lutte. S'il faut en croire les historiens du temps, cet empereur en mangeait quatre fois par jour, et à chaque repas douze cents, ni plus ni moins. Sénèque lui-même, qui vante si admirablement les charmes de la pauvreté et qui mourut riche de trente-trois millions de livres, Sénèque, le sage Sénèque, en mangeait quelques centaines de douzaines par semaine.

« Huître chère au gourmand, s'écrie-t-il, qui excites au lieu de rassasier l'appétit, qui jamais ne fis de mal, même quand on te mange avec excès, tant l'estomac te digère et te rend avec facilité ! »

Ostrea non cibi, sed oblectamenta sunt ad edendum saturos cogentia, quod gratissimum est edacibus, et si ultrà quàm capiunt farcientibus facile descensura, facile reductura.

Cicéron ne craint pas d'avouer qu'il aimait avec prédilection ce mollusque, mais il ajoute qu'il s'en passait sans privation; ce qui est plus difficile à croire.

Ego qui me ostreis et murænis facile abstinebam, livre VII, Ep. fam.

Nous aimons mieux Horace vantant à chaque instant son goût pour l'Huître , l'avalant avec le même charme qu'il la célèbre , et notant avec soin le nom de cet avare qui lui en servit ,

Nos, inquam, cœnamus aves, conchyliâ, pisces ;

ou ce Montanus, gourmet renommé , qui distinguait au premier coup de dent si l'Huître était de Circé , du lac Lucrin , ou de la ville de Rutupe :

*Circæis nata forent an
Lucrinum ad saxum Rutupinove edita fundo
Ostrea callebat primo deprendere morsu.*

JUVENAL, sat. 4.

On a fait de longs commentaires sur ce *Rutupino* , que les uns regardent comme une cité de Bretagne , d'autres , comme un promontoire. Cela nous importe peu. Notons seulement ici ces expressions :

Primo deprendere morsu.

Les Romains , nos maîtres dans tous les arts , et probablement en gourmandise ,

ne humaient pas l'Huître; ils la mâchaient, comme on voit. On l'avale aujourd'hui. A-t-on tort, a-t-on raison? Nous ne déciderons pas la question.

Ces Romains n'avaient pas besoin de leurs dents pour décider si l'Huître appartenait à tel ou tel lac; un seul coup d'œil suffisait pour résoudre la question, comme on le voit dans ces vers de Lucilius :

*Quid? ego si cerno ostrea
Cognorim fluvium, limum, ac cœnum sapere ipsum.*

Celui qui écrit ces lignes a mangé dans sa vie plusieurs centaines de cloyères d'Huîtres; il n'oserait cependant affirmer qu'il eût le coup d'œil aussi exercé que le gourmand que chante ici Lucilius.

A Rome, comme en France, on disputait sur les parages où naissent les meilleures Huîtres.

Le lac Lucrin eut d'abord la vogue.

*Lucrinis
Eruta littoribus vendunt conchyliæ cœnis
Ut renoverit per damna famem.*

PETRONE.

*Ebria baiano veni modo concha lucrino,
Nobile nunc sitio luxuriosa garum.*

MARTIAL, liv. 13.

Pline préférait celles de Circé.

« A mon avis, disait ce naturaliste gastronome, il n'en est ni de plus douce ni de plus tendre que celles de Circé. »

Circensibus nec dulciora neque teneriora ulla esse compertum est.

A la fin on préféra les Huîtres qu'on faisait venir de l'Océan atlantique, soit qu'en effet elles fussent meilleures, soit que l'opulence patricienne dédaignât des coquillages qu'elle trouvait sans peine et presque sans frais sur les rivages voisins de Rome. Des milliers d'esclaves furent employés à transporter ces mollusques, qu'on payait à Rome au poids de l'or. Les dépenses étaient si excessives, que les censeurs furent obligés d'y mettre ordre. C'était peu que ce transport de rives lointaines, la gourmandise alla jusqu'à frapper de glace ces coquillages, pour les rendre meilleurs et plus agréables au palais. C'est Pline qui nous apprend encore cette recherche de la sensualité.

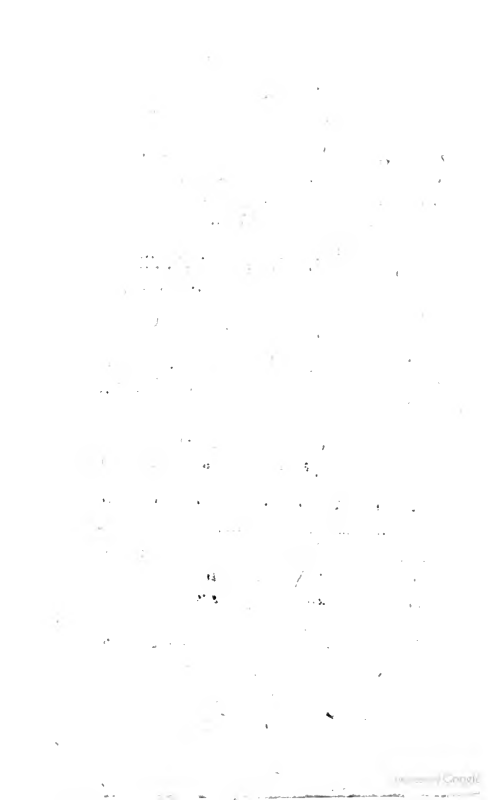
On ne sait pas les moyens que les anciens avaient pour conserver les Huîtres fraîches pendant un si long voyage, à travers des pays aussi chauds, et dans toutes les saisons de l'année. C'est un secret qui malheureusement est perdu.

Apicius, l'un des plus grands cuisiniers qui aient jamais existé, le même, dit-on, à qui nous devons le traité *de Re culinari*, en envoyait à Trajan lorsque cet empereur était dans le pays des Parthes, et elles arrivaient aussi fraîches qu'on peut les manger au Rocher de Cancale.

Chose remarquable ! Pline croyait que les voyages étaient utiles aux Huîtres, comme à certains vins ; ces Huîtres-là ne ressemblaient pas à celles du Havre ou de Cancale.

En France, les Huîtres les plus estimées sont celles qui viennent des côtes de la Bretagne, les plus grosses de la Normandie. Les gourmets aiment de prédilection les *Huîtres anglaises* ¹.

¹ Voir chap. IV, de l'*Huître d'Ostende*, pag. 25.



MANUEL

DE

L'AMATEUR D'HUITRES.



CHAPITRE PREMIER.

Histoire naturelle de l'Huître.

L'HUITRE, *Ostrea* L., cinquième classe du règne animal (mollusques), quatrième ordre de cette classe (acéphales), genre de coquilles de la classe des bivalves, ayant l'une des valves plate, et l'autre plus ou moins convexe, irrégulière, adhérente, feuilletée, à charnière sans dents avec une fossette oblongue, sillonnée en travers, donnant attache au ligament de l'animal. Une seule impression musculaire dans chaque valve.

En examinant l'Huître, on remarque

un manteau divisé en deux lobes qui tapissent la plus grande partie des valves, et dont les bords sont ciliés ; ensuite quatre feuillets membraneux, traversés de stries, qui sont autant de tuyaux capillaires ouverts à leur extrémité postérieure. Ces feuillets ou branchies, étendus inégalement sur les côtés de son corps, font les fonctions de poumons, et séparent de l'eau, l'air nécessaire à l'entretien de la vie de l'animal. La bouche est une sorte de trompe, ou une fente assez large, bordée de quatre lèvres, assez semblables aux ouïes, mais six ou huit fois plus courtes.

Derrière les branchies se trouve une grosse partie charnue, blanchâtre et cylindrique, qui tourne sur un muscle abducteur central, et renferme l'estomac et les intestins. Cette partie est semblable au pied des autres testacées, mais elle n'est pas susceptible de dilatation ni de contraction. Le canal intestinal se trouve placé sur le dos du muscle.

Les Huîtres ont des vaisseaux circulatoires, à la base desquels on voit des cavités musculaires creusées qui font l'of-

fice de cœur, et qui chassent l'humour qu'elles contiennent sur des membranes où elles se mettent en contact avec l'eau ou avec l'air.

Le naturaliste *Poli* a donné le nom de *Péloris* à l'animal de l'Huître, et a constaté, par ses observations, qu'il est complètement hermaphrodite, vivipare, et n'a aucune apparence de pieds.

Les Huîtres jettent au commencement du printemps un *frai* de couleur verte qui ressemble à une goutte de suif, dans laquelle on voit avec la loupe une infinité de petites Huîtres déjà toutes formées et munies de leurs valves qui s'attachent aux rochers, aux pierres et aux autres corps solides dispersés dans la mer. Elles atteignent promptement la faculté d'en reproduire d'autres, et dès le quatrième mois après leur naissance, elles peuvent se multiplier de nouveau.

A cette époque, ce mollusque devient faible, maigre et languissant; ce n'est guère que vers le mois de septembre qu'il redevient gras et de bonne qualité.

Quelques auteurs anciens ont cru que

la lune exerçait une influence plus ou moins grande pendant son cours sur la plénitude de la chair des Huîtres et autres coquillages; mais c'est une erreur, dont le temps et les lumières ont fait justice.

Quelquefois l'inondation occasionnée par les pluies abondantes et les grandes marées, entraîne le frai au loin, et alors il arrive que des arbres entiers sont couverts d'Huîtres; c'est sûrement ce qui fait dire à Horace :

*Piscium et summâ genus hæsit ulmo,
Nota quæ sedes fuerat columbis.*

La coquille est formée d'un mélange intime de deux matières, dont l'une est entièrement animale, et l'autre purement calcaire. Cette matière animale, qui fait partie d'une coquille fraîche, se trouve mêlée avec les molécules crétacées qui constituent la partie solide de la coquille, sans que leur réunion forme en aucun point ni fibres ni membranes; il est prouvé que c'est la surface externe du

corps de l'animal qui sécrète la matière calcaire qui forme , augmente et répare les coquilles , par le moyen de glandes ou cryptes uniquement propres à cette fonction. Le fluide sécrété est visqueux , et contient des molécules calcaires , qui se rapprochent et s'agglomèrent en perdant leur humidité.

Ce sont les circonstances locales qui déterminent le mode de leur position : elles s'attachent au rochers , aux racines des arbres , quelquefois à elles-mêmes ; et dans ce cas elles forment des bancs qui s'épaississent journellement , et ont , dans certains parages , plusieurs lieues de longueur sur plus ou moins de largeur. Elles se fixent par leur valve convexe de manière à ne pouvoir plus changer de place.

L'abbé *Diquemare* , qui a observé les mœurs des Huîtres , assure que , lorsqu'elles sont libres , elles ont la faculté de se transporter d'un lieu à un autre , en faisant pénétrer et sortir subitement l'eau de la mer entre leurs valves , qu'elles peuvent en effet ouvrir et rapprocher avec

une force et une vitesse extrêmes, et en produisant un son remarquable. C'est par ce moyen qu'elles se défendent des petits animaux, et notamment des crabes qui cherchent à s'introduire dans leurs valves entr'ouvertes. On va même jusqu'à leur accorder un certain degré de prévoyance ; un fait assez curieux, observé sur les Huîtres du rivage, pourrait en fournir la preuve. Ces Huîtres, exposées à l'alternative journalière des hautes et basses mées, semblent avoir appris qu'elles seront à sec pendant un certain temps, et conservent de l'eau dans leur coquille. Cette particularité les rend plus transportables à de grandes distances que les Huîtres pêchées loin des rivages, qui, manquant de cette expérience, rejettent toute l'eau qu'elles contenaient, et restent exposées à l'ardeur du soleil, au froid, et aux attaques de leurs ennemis.

CHAPITRE II.

Des diverses espèces d'Huîtres connues des
naturalistes.

LA détermination des véritables espèces de ce genre est extrêmement difficile, ce qui tient à ce que la coquille est toujours plus ou moins irrégulière, souvent à cause de la forme des corps auxquels la valve inférieure adhère, ou parce que, dans la même espèce, on ne trouve jamais deux individus semblables.

Bruguières avait commencé à débrouiller ce genre¹; M. de Lamarck a suivi ces indications. Le nombre des espèces vivantes qu'il caractérise est de quarante-huit. Nous allons en faire connaître les principales, en suivant la disposition qu'il a adoptée.

¹ Voy. Encyclopédie, p. 184 et suiv.

Espèces dont le bord des valves est simple ou ondé, mais non plissé.

L'HUÎTRE COMESTIBLE. *Ostrea edulis*.

Coquille ronde ovale, sub-atténuée vers les sommets ; les lames d'accroissement imbriquées , ondulées ; la valve supérieure plane.

On en trouve quelques variétés , dont une est un peu auriculée , et une autre a le sommet prolongé , ce qui tient à l'âge .

L'HUÎTRE PIED DE CHEVAL. *Ostrea hippopus*.

Cette Huître diffère de la précédente en ce qu'elle est toujours beaucoup plus grande , plus arrondie , plus épaisse , et ses lames d'accroissement plus minces et plus déprimées.

Elle se trouve dans toute la Manche.

L'HUÎTRE VÉNITIENNE. *Ostrea adriatica*.

Coquille obliquement ovale, même sub-rostrée , plane en dessus ; les lames planes : un côté intérieur denticulé près la charnière.

Golfe de Venise.

L'HUÎTRE CUILLER. *Ostrea cochlear.*

Coquille très-mince, très-fragile ; presque sans lamelles, sub-orbiculaire, concave en dessus ; teinte de rose.

Méditerranée.

L'HUÎTRE EN CRÊTE. *Ostrea cristata.*

Coquille fort mince, ronde, dilatée ; la valve supérieure aplatie, plus petite que l'autre, et formée de lames membraneuses imbriquées et bien distinctes.

De la mer Atlantique australe.

L'HUÎTRE PARASITE. *Ostrea parasitica.*

Coquille mince, toujours oblongue, droite, glabre ; le sommet obtus, d'un blanc violacé.

C'est l'Huître connue dans nos colonies sous le nom d'Huître des Mangliers.

L'HUÎTRE D'ALGER. *Ostrea ruscuriana.*

Coquille épaisse, ovale-oblongue, le crochet inférieur en capuchon ; blanche intérieurement, si ce n'est au bord, qui est d'un pourpre noir ; le bord supérieur droit.

Côtes d'Afrique.

L'HUÎTRE ÉTROITE. *Ostrea Virginica.*

Coquille allongée, étroite, presque droite, très-épaisse, lamelleuse; la valve supérieure plane; les crochets se prolongeant beaucoup avec l'âge; l'impression musculaire violette; six pouces de longueur.

Elle habite les côtes de Virginie.

L'HUÎTRE LACTESCENTE. *Ostrea canadensis.*

Plus grande, plus large et plus épaisse encore que la précédente; elle est plus courte aussi, et sa valve supérieure est moins plane; onze pouces de longueur.

Mer du Canada, à l'embouchure du fleuve Saint-Laurent.

L'HUÎTRE DE NEW-YORK. *Ostrea borealis.*L'HUÎTRE POULETTE. *Ostrea gallina.*L'HUÎTRE MÉDAILLE. *Ostrea numisma.*L'HUÎTRE LANGUE. *Ostrea lingua.*L'HUÎTRE TULIPE. *Ostrea tulipa.*L'HUÎTRE DU BRÉSIL. *Ostrea Brasiliana.*

L'HUÎTRE ROSTRALE.

L'HUÎTRE DENTELÉE.

L'HUÎTRE SPATULÉE.

L'HUÎTRE CREUSE.

L'HUÎTRE SINUÉE.

L'HUÎTRE TRAPÉZINE.

L'HUÎTRE ROUSSE.

L'HUÎTRE AUSTRALE.

L'HUÎTRE ELLIPTIQUE.

L'HUÎTRE TUBERCULÉE. *Ostrea tuberculata*.

Coquille ovale, cunéiforme; la valve supérieure operculaire, l'inférieure creusée en capuchon vers le sommet, et couverte en dessous de tubercules semi-globuleux et laciniés.

Ile de Timor.

L'HUÎTRE NACRÉE. *Ostrea margaritacea*.

Coquille ovale - aiguë, recourbée; la valve inférieure ayant le sommet creusé en capuchon; la supérieure operculaire, sub-lamelleuse et nacrée, couleur blanche, nuancée de rose ou de pourpre.

Des mers d'Amérique.

L'HUÎTRE BOSSUE. *Ostrea gibbosa*.

Coquille ovale oblongue, difforme,

très-sinueuse ; la valve inférieure gibbeuse , creusée en capuchon ; le bord interne denticulé.

L'HUÎTRE HALIATIDÉE. *Ost. haliatidæa*.

Allongée, demi-ovale ; un pouce de longueur. Mers de la Nouvelle-Hollande.

L'HUÎTRE DIFFORME. *Ostrea deformis*.

Coquille très-petite, sub-ovale, un peu variable ; la valve inférieure très-mince et fixée.

Très-petite espèce, que l'on trouve sur des coquilles abandonnées dans les mers d'Europe.

L'HUÎTRE DES VARECS. *Ostrea fucorum*.

Coquille également fort petite, oblongue, sub - trigone, oblique, plus large vers le côté des sommets, nacrée à l'intérieur, et qu'on trouve adhérente sur les fucus.

Espèces dont le bord des valves est distinctement plissé.

L'HUÎTRE CORNE D'ABONDANCE. *Ostrea cornucopia*.

Coquille ovale cunéiforme ; les sommets arrondis ; la valve inférieure en capuchon, et plissée en dessous vers les bords.

Océan indien.

L'HUÎTRE ROUGEÂTRE. *Ostrea rubella*.

Coquille petite , oblongue , blanche , nuée de rouge violacé , avec des plis nombreux sur les bords.

Océan américain.

L'HUÎTRE FEUILLE. *Ostrea folium*.

Coquille ovale ; couleur fauve en dehors , blanche et nacrée en dedans.

Espèce qui se fixe sur les racines des arbres littoraux de l'Océan indien et de l'Amérique méridionale.

L'HUÎTRE PLICATULE. *Ostrea plicatula*.

Ronde ; couleur fauve rougeâtre foncée.

Mers d'Amérique et de l'Inde.

L'HUÎTRE CRÊTE DE COQ. *Ostrea crista galli*.

Coquille d'un blanc rougeâtre , quelquefois violacé ; arrondie avec de grands plis glabres très-profonds , s'élargissant

vers les bords , non imbriqués , et à stries sub-granulaires.

De l'Océan indien.

L'HUÎTRE RATEAU. *Ostrea hyotis*.

Grande coquille; couleur brune en dehors , à plis onvés , inégaux , hérissés d'écaillés sub-tubuleuses.

Océan des Grandes-Indes.

L'HUÎTRE RAYONNÉE. *Ostrea radiata*.

Plus grande et plus pesante que la précédente ; ronde-ovale , convexe , plissée ; les côtes longitudinales égales , serrées et imbriquées de lames assez égales ; brune en dehors et sur les bords de l'intérieur.

Océan des Grandes-Indes.

L'HUÎTRE EN POCHETTE.

L'HUÎTRE DORIDELLE.

L'HUÎTRE LIMACELLE.

L'HUÎTRE CHENILLETTE.

L'HUÎTRE LABRELLE.

L'HUÎTRE GLAUCINE.

L'HUÎTRE BRUNE.

L'HUÎTRE TURBINÉE.

L'HUÎTRE IMBRIQUÉE.

CHAPITRE III.

Des variétés connues des gourmands.

Océan.

L'HUÎTRE de Dunkerque. Coquille ronde-ovale ; valve supérieure plate.

- de Dieppe. Idem.
- de Granville. Idem.
- de Courseule. Idem.
- de Marennes. Idem.
- d'Étretat. Idem.
- de Cancale. Idem.
- de Saint-Vast. Idem.

L'HUÎTRE pied-de-cheval. Valves plus grandes , plus arrondies , plus épaisses.

L'HUÎTRE d'Ostende ¹. Coquille ronde-ovale , mince , transparente , moitié plus petite que les espèces indiquées ci-dessus.

¹ Voir chap. IV, de *l'Huître d'Ostende*, pag. 25.

MÉDITERRANÉE.

L'HUITRE cuiller. Coquille très-mince , très-fragile , concave en dessus ; teinte rosée.

CHAPITRE IV.

De l'Huitre d'Ostende.

CETTE Huitre, qui, en Flandre et dans les Pays-Bas, est connue sous le nom d'*Huitre anglaise*, à Paris est appelée du nom du port où on la pêche.

A Bruxelles, à Anvers, à Gand, à Bruges, à Lille, on la mange avec des tartines de pain de ménage beurrées; on la sert dans ses deux écailles, ouverte et non détachée.

Nous ne pensons pas que les Romains l'aient jamais connue; ils l'auraient chantée en vers et en prose, et l'eussent infiniment préférée à leurs Huitres si vantées du lac Lucrin.

L'Huitre d'Ostende a la chair délicate, parfumée et fondante; moitié moins grosse que les Huitres ordinaires, elle gagne en épaisseur ce qu'elle perd en étendue.

On sait que lorsqu'on est resté longtemps sans manger, le premier morceau qu'on met à la bouche, excite une sorte de *rictus* involontaire dont les physiologistes n'ont jamais pu expliquer la cause : c'est absolument ce même sentiment de joie qu'on éprouve en avalant une Huître d'Ostende, mais plus doux encore, plus prolongé, plus intime. Nous conseillerions cette variété dans le spleen, l'hypocondrie et dans toutes les affections chagrines de l'âme; elle est d'une facile digestion et ouvre l'appétit à cause de l'eau agréablement salée qu'elle contient.

Nous ne saurions assez recommander aux gastronomes l'Huître d'Ostende, qui est aux Huîtres ordinaires ce qu'est une poularde du Mans à un vieux coq, les dragées du *Fidèle Berger* à celles que l'on vend en plein vent, un dîner chez les Frères Provençaux à un dîner à 2 francs par tête au Palais-Royal.

On doit s'y prendre quelques jours d'avance, quand on veut manger à Paris des

Huitres d'Ostende, et s'adresser au commissionnaire du courrier de Lille, rue J.-J. Rousseau, n°. 19. Le prix ordinaire est de 5 à 6 fr. le cent.

CHAPITRE V.

De la pêche, du parcage et du commerce des
Huîtres en France.

LES Huîtres qui sont livrées au commerce dans une grande partie du nord de l'Europe et surtout à Paris, proviennent de la baie de Cancale, sur les côtes de la Manche, entre le bourg de ce nom, le Mont Saint-Michel et Saint-Mâlo. Le fond de cette baie paraît uni, solide et sans courant : toutes circonstances favorables pour la reproduction de ces animaux. Elle doit être fort considérable, et le banc que les Huîtres ont produit doit être extrêmement étendu, pour suffire à la pêche continuelle, qui s'y fait depuis si longtemps, sans qu'il y ait aucun signe de diminution. Cependant de 1774 à 1777, les Anglais en emportèrent un si grand nombre, dans l'intention d'en former un banc presque artificiel sur leurs côtes, qu'on

s'aperçut d'une diminution dans la baie ; mais elle ne fut pas sensible long-temps. Quoique les Français aient seuls , pour ainsi dire , le droit d'y faire la pêche , elle est ouverte à toutes les nations , mais non pas à toutes les saisons de l'année. Elle commence ordinairement à la fin de septembre et finit en avril ; pendant les autres mois elle est sévèrement interdite , parce que c'est l'époque du frai , et qu'on suppose que l'Huître est de mauvaise qualité. Cette idée , peut-être erronée , est bonne à conserver , sans quoi la pêche continuelle détruirait bientôt le banc non-seulement en enlevant les individus adultes , mais surtout en détruisant le frai ou la reproduction. Cette pêche est bien simple : elle est exécutée au moyen de la *drague* , espèce de grand rateau de fer , derrière lequel est attachée une poche en cuir , et qui est traîné par un bateau allant à toutes voiles. En ratissant ainsi la surface du banc , on en prend quelquefois d'un seul coup jusqu'à onze ou douze cents. Le gouvernement enjoint aux pêcheurs de rejeter à la mer les Huîtres.

qui n'ont pas encore acquis leur développement, afin d'en prévenir la trop prompt destruction ; d'ailleurs ce n'est qu'au bout de dix-huit mois qu'elles sont bonnes à manger ¹.

Ces Huitres, débarquées dans les ports de Granville et de Cancale, sont ensuite transportées dans les différens endroits où l'on a établi des parcs.

¹ Il y a des endroits où la pêche des Huitres communes est dangereuse, parce qu'on ne les trouve qu'assez profondément, attachées aux rochers. Sur les côtes de l'île Minorque, les Espagnols seuls osent braver les dangers de cette pêche singulière. Ils se mettent deux dans un petit bateau : l'un des deux se déshabille, attache un marteau à sa main droite, fait le signe de la croix, se recommande à son patron, et plonge à dix ou douze brasses de profondeur pour trouver les Huitres ; il en détache du rocher autant qu'il en peut porter sous son bras gauche, et, frappant du pied le fond de la mer, il remonte et sort de l'eau aidé par son camarade qui, après l'avoir ranimé avec un verre d'eau-de-vie, s'apprête lui-même à aller à son tour chercher la provision. Trop heureux quand, pendant ce pénible trajet, ils ne rencontrent pas quelque requin qui leur emporte un bras ou une jambe.

Ces parcs, dont nous allons donner la description, ne servent pas seulement à conserver les Huîtres et à en faciliter la vente, mais à les améliorer. En effet, l'Huître, quand elle sort de la mer, sent ordinairement la vase, est plus ou moins dure et d'assez mauvais goût; elle n'acquiert presque toutes les qualités que nous lui demandons que dans les parcs. Ce sont tout simplement des réservoirs plus ou moins vastes, creusés dans le sol, ou même dans la pierre, comme à Étretat, et dans lesquels on peut à volonté conserver l'eau de mer qui y est entrée dans la marée très-haute, ou l'en faire écouler. En général ces excavations, qui sont parallélogrammiques, n'ont que quelques pieds de profondeur, et leurs parois sont en talus; elles communiquent avec la mer au moyen d'un canal, plus ou moins long et pourvu d'une petite vanne. Quand on veut changer l'eau on lève la vanne à la fin de la marée basse, et le réservoir se remplit à la marée haute. On tapisse le fond et les côtés de ces fosses de galets ou de très-gros sable; car l'on doit éviter avec soin

la vase, qui est toujours fort nuisible aux Huîtres; il faut aussi éviter que le mouvement des eaux ne soit pas assez considérable pour pouvoir faire entrer des grains de sable dans les coquilles. Quand le parc est ainsi disposé, on place les Huîtres dans leur position naturelle, c'est-à-dire horizontalement, la valve bombée en dessous sur une partie de la hauteur du talus, assez profondément pour qu'elles ne puissent être que difficilement atteintes par les voleurs, et cependant pas trop, pour éviter le plus possible, le dépôt de la vase. Plus l'amareilleur (on donne ce nom à l'homme chargé de gouverner un parc) a placé convenablement les Huîtres, plus il les remue avec précaution, et surtout plus il évite le dépôt vaseux qui tend toujours à se faire (et cela en lavant les parois du parc, en jetant de l'eau sur les Huîtres, préalablement et momentanément mises à sec), plus tôt il aura rendu ses Huîtres bonnes et marchandes. Il doit aussi rejeter avec soin celles qui seraient mortes, ce qui est très-aisé à reconnaître; ce sont celles qui restent entre-bail-

lées quand l'eau est retirée. Il y a quelques doutes sur la préférence que l'on doit donner aux parcs, suivant que l'eau qu'ils contiennent est renouvelée à toutes les marées, comme à Étretat et à Saint-Vast, sur les côtes de l'Océan, ou qu'elle ne l'est que deux fois par mois, comme à Courseulles, au Havre, à Dieppe, à Marennes, etc. ; dans le premier cas, l'Huître est peut-être un peu plus dure, plus coriace que dans le second ; mais il faut toujours que l'eau soit bien claire et bien limpide.

Quoi qu'on en ait dit, l'eau douce est à craindre pour les Huîtres, du moins lorsque la quantité qui en est introduite dans les parcs, soit par les grandes pluies, soit par des débordemens, devient trop considérable. C'est ce que l'expérience a mis hors de doute pour les Courseulois, et une preuve de la nécessité de renouveler plus fréquemment l'eau des parcs dans les temps des grandes pluies.

Comme les Huîtres craignent également le froid, il est évident qu'il serait à désirer qu'elles fussent placées à une assez

grande distance de la surface de l'eau ; mais il en résulterait un autre inconvénient, c'est qu'elles seraient moins facilement inspectées.

De toutes ces considérations , il résulte que , pour qu'un parc d'Huîtres soit bien établi , il faut qu'il soit dans des lieux abrités du vent , pour éviter l'agitation de l'eau , et par suite l'entrée des grains de sable dans les coquilles ; que le fond du terrain ne soit pas vaseux , ou qu'il soit bien tapissé de vase , et ne la prenne pas ; que la masse d'eau soit assez considérable , surtout si elle ne peut être changée à chaque marée , pour éviter une trop grande proportion d'eau douce provenant des pluies ; que les Huîtres puissent être placées assez profondément pour éviter le froid , mais pas assez pour qu'elles cessent d'être vues aisément par l'amareilleur , sans quoi il ne pourrait rejeter les individus morts.

Enfin , plus on sera maître de renouveler ou de ne pas renouveler l'eau , plus on pourra agir sur les Huîtres pour les modifier. Si l'on désire avoir des Huîtres

blanches, bien claires, bien blondes et même plus grosses, il faut pouvoir changer l'eau à toutes les marées comme à Etretat et dans différens points de l'Océan; si, au contraire, on désire les avoir plus petites, plus tendres, et surtout les rendre vertes, il faut laisser les Huîtres dans la même eau, pendant un temps plus ou moins long, suivant la saison et quelques circonstances, probablement atmosphériques, que l'on connaît assez peu.

Ce qu'il y a de certain, c'est que les Huîtres vertes sont absolument de la même espèce, et proviennent des mêmes lieux que les Huîtres blanches, et qu'on peut verdir celles-ci à peu près à volonté. Pour cela, on choisit un parc en général assez petit, et on y fait entrer l'eau de la mer, qu'on y conserve plus ou moins de temps sans la changer. Quand les cailloux qui en tapissent les parois commencent à verdir, on y met les Huîtres; mais on est obligé de les placer avec beaucoup plus de précaution que l'on ne fait pour les Huîtres ordinaires et de manière à ce qu'elles ne soient pas les unes sur les autres. Il en ré-

sulte que , dans un espace donné , on peut à peine placer , en Huîtres à verdir , le tiers des Huîtres ordinaires qu'on y aurait mises. Quelquefois il suffit de trois jours pour que les Huîtres acquièrent une légère couleur verte ; mais il faut un mois pour qu'elles soient plus foncées. Les Huîtres ne verdissent ni dans les mois d'hiver ni dans ceux de grande chaleur. Il faut pour cela une chaleur modérée , comme en mars , avril , septembre et octobre. Les temps de pluie et d'orage sont , dit-on , défavorables , ainsi que l'agitation de l'eau , par le vent du nord surtout. En général , il est des années où les Huîtres verdissent aisément , tandis que dans d'autres à peine le peuvent-elles. Quelle est la cause de cette coloration , que d'autres Mollusques peuvent également éprouver ? Certainement , ce n'est pas que ces animaux se nourrissent de fucus ni même de matière verte.

M. Gaillon pense ¹ que cela tient à la pénétration dans tout leur tissu d'un

¹ Journal de Physique.

animalcule d'une belle couleur verte, et qu'il a désigné sous le nom de *vibrion de l'Huître* ; nous ne partageons pas cette opinion qui ne nous semble nullement fondée ¹.

Ce que nous venons de dire sur l'art de faire verdifier les Huîtres, est tiré des observations de M. Lair ², et des nôtres sur les côtes de Normandie ; mais il paraît que sur celles du pays d'Aunis, cet art est beaucoup plus perfectionné encore ; et en effet c'est de ces lieux que proviennent les excellentes Huîtres vertes de Marennes ³. Les hommes qui s'occupent de cette éducation, ne prennent pas toutes sortes

¹ On peut attribuer la cause de cette verdure à un ensemble de circonstances, comme à la nature du sol, à celle des eaux, et surtout au mélange de l'eau douce et de l'eau salée, à l'influence de l'action solaire, du vent du nord-ouest, d'une température modérée, etc.

² *De la pêche, du parage et du commerce des Huîtres en France*, etc.

³ Voir la *Dissertation sur les huîtres vertes de Marennes* ; par M. G. de la B. In-8°. Rochefort, 1821.

d'Huîtres; ils choisissent les individus qui n'ont qu'un an, et surtout ceux qui proviennent d'Huîtres déjà vertes; ils vont les prendre à la main sur les rochers, dans les courans d'Oléron, ou bien ils les détachent de grands individus pêchés à la drague, et plus profondément; ils choisissent encore les individus les mieux conformés. Les parcs dans lesquels ils les placent se nomment des *Clares*; ce sont des étendues de terroirs, rarement de plus de quatre cents toises de circonférence, situées sur les rives du confluent de la rivière de Seudre, et surtout sur la rive droite. Chaque parc est enclos de murs de trois pieds de hauteur au plus, et peut communiquer avec la rivière, ou mieux avec la mer, aux grandes marées, deux fois par mois seulement, au moyen d'un petit canal pourvu d'une écluse; tout au tour et en dedans de l'enceinte est un canal de trois pieds de profondeur pour le dépôt de la vase. Le milieu où le terre-plein est lisse et uni comme une allée de jardin, et l'on a soin de n'y laisser aucune herbe. C'est dans cet endroit qu'un an en-

viron après sa disposition , on place les Huîtres bien à plat et bien isolées , puis on y fait entrer l'eau qu'on maintient à six pouces seulement de hauteur , si ce n'est dans les grandes chaleurs , ou dans les grands froids , où on l'élève autant que possible. Les Huîtres restent ainsi quelquefois plus de deux ans avant d'être marchandes , et demandent beaucoup de soins de la part des surveillans , pour les changer de place , et les transporter même dans d'autres claires , ce qui hâte la verdure. Pour éviter le dépôt de la vase , il faut que le mélange d'eau salée et d'eau douce soit convenable et que les crabes ne s'introduisent pas dans le parc. Avec toutes ces précautions , les Huîtres vertes qu'on obtient sont d'une qualité très-supérieure.

Le transport des Huîtres ainsi devenues marchandes , demande encore quelques précautions. Il faut toujours les placer dans leur position naturelle , c'est-à-dire horizontalement , la valve creuse en dessous afin qu'elles perdent moins de l'eau , qui baigne leurs branchies ; il est également

avantageux qu'elles soient enveloppées de fucus , ou de plantes marines pour éviter l'action desséchante de l'air. Plus le transport en est prompt plus il est préférable , surtout dans les temps un peu chauds ; or comme ce mode est fort coûteux pendant l'hiver, on avait essayé à la fin du siècle dernier de faire arriver les Huîtres à Paris dans d'assez grands bateaux qui venaient de Saint-Vast par la Somme ; mais cet essai n'a point eu le succès qu'on en attendait et l'on y a renoncé ¹.

¹ Il y a quelques années on avait eu l'idée de ne plus envoyer les Huîtres à sec, mais dans un bateau plein d'eau de mer, à la manière des Romains. L'essai n'a pas réussi ; car une aussi petite quantité d'eau , contenant tant d'animaux, ne pouvant être renouvelée , s'est bientôt putréfiée, comme le fait en général aisément l'eau de mer, et a causé la mort d'un si grand nombre d'Huîtres , que la police a été forcée de tout faire submerger.

CHAPITRE VI.

Des ennemis des Huitres.

LES crabes et la vase sont de dangereux ennemis pour les Huitres. On ne se doute pas de quoi sont capables les crabes ou cancrs, et combien ils ont d'avantages sur les autres ennemis de ce mollusque. A leur caractère hostile, ils joignent une intelligence singulière pour l'attaque; leurs armes principales sont leurs deux serres; car on peut donner ce nom à leurs deux jambes ou pates, qui sont faites absolument comme celles de l'écrevisse, mais plus fortes et plus grosses; ils s'en servent pour saisir les objets, et pour creuser la vase ou même la terre.

Ces animaux ont de plus la facilité de pouvoir vivre hors de l'eau pendant quelque temps. En général cette espèce d'amphibie a une organisation et une enveloppe semblables à celles de l'écrevisse, à l'except-

tion que son corps est plat , d'une figure carrée et d'une largeur d'environ trois pouces , lorsque l'animal est arrivé à sa plus grande croissance.

Quand les malines poussent les eaux de la mer sur la plage , le crabe est entraîné par le flux dans les claires, et, s'il ne peut y entrer par le moyen du gros de l'eau , il va se blottir dans une cavité , ou bien il fait un trou dans le chantier d'une claire qu'il parvient quelquefois à traverser d'outre en outre pour aller trouver les Huîtres ; ou enfin il attend la prochaine maline afin qu'elle favorise ses desseins. C'est pourquoi les amareilleurs ont grand soin d'examiner partout , après le reflux , si les crabes n'ont point fait de dégradations aux chantiers. S'ils ne surveillaient pas et s'ils ne réparaient point de suite les dommages , l'eau des claires pourrait se perdre , et les Huîtres seraient exposées à mille accidens. Une fois introduit dans une claire , le crabe tend toutes sortes de pièges à l'Huître. Tantôt il monte sur elle , et s'efforce par son poids d'empêcher l'ouverture de ses valves ; il s'y tient assez long-temps pour

que le mollusque , ne pouvant plus aspirer l'eau et respirer , succombe à la fin et devienne la proie de son ennemi. Tantôt il creuse un trou sous elle , ou à côté d'elle , se retire pour l'y faire tomber , et parvient ensuite à l'étouffer et à la manger. Enfin le crabe est si friand de la chair de l'Huître , qu'il emploie toute espèce de ruses pour lui ôter la vie , et dès le moment où l'Huître est morte , ses valves s'ouvrent , et l'agresseur est à même de faire un bon repas.

La vase est un autre ennemi plus à craindre encore pour les Huîtres que le crabe. Il leur est d'autant plus funeste qu'il attaque en masse ces animaux , et de telle manière , qu'aussitôt qu'ils sont dominés dans les réservoirs par cette substance , vrai poison pour eux , ils sont en danger de périr , si les amareilleurs ne vont promptement à leur secours , en les changeant de claire , ou au moins en les débarrassant provisoirement de ce fléau.

CHAPITRE VII.

De l'Huitre considérée comme aliment.

IL n'est pas d'aliment moins nuisible que l'Huitre ¹. Nous avons vu les éloges qu'en faisaient les anciens ; nous formerions certainement plusieurs volumes si nous voulions répéter les hymnes des modernes en faveur de ce coquillage.

C'est Pitton de Tournefort qui affirme que cuites , crues, avalées, mâchées, prises avant ou après le repas , le soir ou le matin , elles sont amies de l'estomac , entre-

¹ Si les Huitres offrent presque toujours une nourriture légère et agréable , il arrive aussi , quoique rarement , qu'elles produisent des coliques et autres accidens assez graves. On croit généralement que ces accidens sont plus fréquens lorsqu'on les mange dans certains mois de l'année , lorsqu'elles déposent leur frai , comme en juin , juillet et août ; au point qu'autrefois il était défendu d'en exposer en vente à ces époques à Paris.

tiennent le ventre libre, *quocumque modo sumantur testacea stomachum amicè reficiunt, alvum leniter molliunt, convalescentibus non minùs quàm sanis convenientissimus cibus.*

C'est le docteur Senac, une des lumières de l'ancienne faculté, qui les regarde comme le plus sain, le plus fortifiant des alimens.

C'est l'illustre Sue qui conseille l'Huître dans dix maladies diverses, l'hypocondrie, l'éthisie, le cancer, les maux de ventre, la cardialgie, etc.

C'est le grand Boerhaave qui affirme avoir connu un homme robuste tombé dans le marasme et l'épuisement et qui, ayant fait usage d'Huîtres après avoir été abandonné de tous les médecins, se rétablit, devint gros, gras, joufflu, et mourut à quatre-vingt-treize ans.

C'est le docteur Leroy qui chaque matin en avalait à jeun deux douzaines, et disait en présentant les coquilles à ses amis : Voilà ma fontaine de Jouvence.

C'est l'illustre Percy qui racontait avoir vu un grand nombre de blessés affaiblis par les saignées et les traitemens, ne

se soutenir qu'en mangeant des Huîtres.

O vous donc que le remède de Leroy a mis à deux doigts du tombeau , ô vous dont les pillules de M. Rouvière ont tué la santé , ô vous que les sangsues du docteur Broussais ont changés en squelettes , ne désespérez pas de votre guérison ; humez , avalez des Huîtres , et vos forces reviendront bientôt. Nous vous adjurons surtout, vous tous qui êtes atteints de gastrite ou mésentérite, maladies inconnues de nos pères : des Huîtres , des Huîtres , et vous ne souffrirez plus désormais.

L'Huître est la panacée cherchée inutilement des anciens et des modernes. Jeunes femmes qui vous plaignez de vos maris , époux qui accusez vos femmes, des Huîtres, des Huîtres; point de voyages à Plombières, à Barèges , à Spa , des Huîtres , et votre postérité sera bientôt aussi nombreuse que celle d'Abraham.

Feu le docteur Leroy disait que la population serait beaucoup plus nombreuse , si les époux faisaient un usage plus fréquent des Huîtres à leurs repas ; on connaît l'heureuse fécondité des peuples Ichthyophages,

ou *mangeurs de poissons*. L'Huître est un aphrodisiaque puissant, vertu qui dépend du phosphore qu'elle tient en état de combinaison.

On a demandé souvent combien on pouvait manger de douzaines d'Huîtres sans se faire de mal. Il serait difficile de répondre à cette question : nous connaissons un de nos spirituels vaudevillistes, M. R...., qui a quelquefois parié d'en enterrer quarante douzaines, et il n'a jamais été incommodé de cette énorme *ingurgitation* de mollusques. Mademoiselle P....., une des plus jolies femmes de Paris, en a souvent mangé vingt douzaines. A dix douzaines, point de risque, point de danger.

CHAPITRE VIII.

De la manière de connaître les Huîtres fraîches.

A PARIS , le gastronome court peu de risques d'être trompé. Quand il veut manger des Huîtres et qu'on lui a annoncé *qu'elles étaient fraîches* , il peut les avaler les yeux fermés ; c'est une justice qu'il faut rendre aux écaillères. Néanmoins , si l'on ne connaît pas celle à qui l'on s'adresse, on fera bien d'assister à l'ouverture des Huîtres.

Règle générale : l'Huître cède-t-elle trop facilement sous le couteau ; elle a vieilli dans sa coquille. Elle est avancée , gâtée.

On connaît qu'une Huître est saine lorsqu'elle nage dans une eau claire , limpide , que la chair en est brillante , bien nette , que les bords des valves ou lèvres ne sont ni affaissés , ni ternes.

L'Huître malade se reconnaît aux signes suivans : la coquille est entr'ouverte ; en

écartant les valves on voit le corps de l'animal et son bord frangé, mou, laiteux et cédant à la pression du doigt.

Quelquefois l'écaillère trempe l'Huître dans une eau salée, pour empêcher le mollusque de se gâter ; on reconnaît aisément cette fraude : l'eau a une saveur piquante, âcre, corrosive, comme l'eau que nous aurions nous-mêmes saturée de sel. On doit refuser impitoyablement une semblable marchandise, ainsi qu'on refuserait un ballot avarié.

CHAPITRE IX.

De l'ouverture des Huîtres.

RIEN ne paraît au vulgaire plus indifférent que la manière d'ouvrir les Huîtres , et que l'époque de cette ouverture ; rien , au contraire , n'est plus important aux yeux d'un véritable gourmand.

En effet , si l'on veut suivre ce précieux testacé depuis le moment où , après avoir été arraché à son rocher natal , et s'être engraisé convenablement dans les parcs destinés à ce complément d'éducation , il arrive dans les cloyères mêmes , dont on ne le sort que pour le dresser sur nos tables , on se convaincra qu'il conserve toute la plénitude de son existence , et qu'il arrive vivant dans les mains de l'écaillère.

Ce n'est donc que lorsqu'on la détache de la coquille inférieure qu'elle perd la vie. Aussi les véritables gourmets d'Huîtres défendent expressément cette opération aux

ouvreuses, se réservant de la faire eux-mêmes sur leur assiette¹ ; afin d'engloutir le mollusque lorsqu'il est encore en vie. Il est bien prouvé qu'une Huître saine est vivante jusqu'au moment où on lui fait subir cette opération, et que c'est là le véritable instant de la manger, si l'on veut jouir de toutes ses bonnes qualités. Et pourtant quelques gastronomes soi-disant, affirment au contraire, sans en donner la raison, que l'Huître ouverte un quart d'heure avant d'être mangée est de meilleur goût et se détache plus facilement.

Pour nous, ne suivons pas ce mauvais exemple, et, loin de faire jamais attendre les Huîtres, recevons-les plutôt une à une des mains de l'écaillère, à qui nous ne permettrons jamais de les détacher. C'est le moyen sans doute d'en manger un peu moins et de mettre beaucoup plus de temps à les manger ; mais cette méthode conservant aux Huîtres tout leur esprit,

¹ Voy. la *petite fourchette à détacher les Huîtres*, pl. I^{re}., fig. 2.

nous n'en perdrons rien en les avalant, et nous jouirons dans toute son étendue de cette volupté suprême attachée à leur consommation, et dont les Parisiens connaissent si bien le prix : car c'est le pays du monde où les Huîtres reçoivent le meilleur accueil.

CHAPITRE X.

Manière d'ouvrir soi-même les Huitres.

IL n'est pas si facile qu'on le croit d'ouvrir les Huitres. On risque de se blesser, ou, ce qui est presque aussi fâcheux, de blesser l'Huitre, si l'on ne prend certaines précautions que nous allons indiquer.

Il faut d'abord se munir d'un couteau court et à lame arrondie ¹, assez forte, et qui n'ait pas le fil. On le tient de la main droite; de l'autre main on a un torchon, destiné à affaiblir l'effet de la lame si elle venait à glisser trop rapidement entre les écailles de l'Huitre, et à adoucir l'effet de l'Huitre sur l'épiderme de la peau.

Il faut placer la partie convexe de la coquille, ou valve inférieure, à plat sur la paume de la main gauche, et horizontalement afin que l'eau ne s'en épanche pas ;

¹ Voy. pl. 1^{re}, fig. 1^{re}.

on introduit alors la lame du couteau dans la charnière du coquillage, on abaisse légèrement la lame, puis on la relève; la coquille cède bientôt, on glisse le couteau toujours horizontalement le long des parois intérieures de la valve supérieure jusqu'à ce qu'on l'ait détachée tout-à-fait.

Nous ne saurions trop recommander de tenir l'Huitre pendant cette opération horizontalement, pour conserver l'eau salée où nage ce mollusque.

Du reste, notre instruction ne s'adresse qu'aux gastronomes qui, l'été, aux environs de Paris, dans leurs maisons de campagne, ne pourraient pas appeler d'écaillère, et ne voudraient pourtant pas se priver de manger des Huitres, comme au sein de la capitale.

CHAPITRE XI.

Sur la nécessité de servir les Huitres couvertes.

C'EST une révolution que nous proposons ; mais d'autres se sont accomplies , plus difficiles , plus importantes , et nous espérons que nos conseils seront écoutés.

M. de Châteaubriand , dans son Voyage sur l'Amérique , parle de l'odorat admirable de certains Illinois , qui sentent le passage éloigné d'un oiseau de proie et indiquent l'espèce. Nous connaissons un gastronome qui , à l'odeur , vous dira si une Huître est de Marennes , d'Ostende ou de Cancale. Il faut donc qu'il y ait dans ce mollusque certains esprits , pour parler le langage de l'ancienne école , qui s'échappent et vont frapper un odorat exercé. Or , si vous servez l'Huître ouverte , vous ne sauriez disconvenir que vous laissez évaporer une grande quantité de ces corpuscules , qui vraisemblablement auraient

affecté délicieusement votre palais ; puis , comme les coquilles sont ordinairement souillées de limon , de vase , il arrive souvent qu'étant superposées , quelque fragment de coquillage supérieur se détache et tombe sur la chair de l'Huître voisine.

Nous devons ces observations gastronomiques à notre éditeur : nous les enregistrons ici. Si on continue à servir les Huîtres découvertes , il ne protestera pas ; il se contentera de dire avec madame Dacier : « Ma remarque subsiste. »

CHAPITRE XII.

Comment on doit manger les Huitres.

On mange les Huitres avant ou après le potage. Quelques personnes les saupoudrent avec du poivre nommé *mignonnette*. On aura soin de ne pas faire un usage trop abondant de cet ingrédient qui pourrait causer des chaleurs cuisantes au col de la vessie ; d'autres préfèrent verser sur l'Huitre quelques gouttes de citron, de verjus ou même de vinaigre. Les véritables amateurs les mangent telles que la nature les créa, sans mélange ni mixtion d'aucune substance, et ils s'en trouvent bien.

On a cru jusqu'ici que le lait était un remède contre l'indigestion provoquée par une trop grande déglutition d'Huitres, c'est une erreur ; nous conseillons plutôt de boire quelques cuillerées de vinaigre, c'est le meilleur remède contre un semblable accident.

CHAPITRE XIII.

Quel vin doit-on boire en mangeant les Huîtres ?

EN 1745, un médecin nommé Pourfour-Dupetit, soutint cette thèse singulière : *An inter edendum Ostrea meri potus ? Si l'on doit boire du vin en mangeant des Huîtres.*

Le docte disciple d'Hippocrate cite les Grecs et les Romains pour défendre toute espèce de vin. Il entasse argumens sur argumens pour prouver sa thèse, et appelle à son secours Celse et Galilée, Boerhaave et Senac ; à l'entendre, le vin durcit l'Huître, la rend coriace et difficile à digérer.

Personne ne prit la défense du vin ; on fit mieux, on en but en mangeant des Huîtres, et l'on n'en digéra pas avec moins de facilité. C'était la meilleure réponse à faire au docteur ; à qui nie le mouvement ; pas d'autre argument que de marcher :

Il est possible que certains vins qui contiennent trop de principes alcooliques ne conviennent pas en mangeant des Huîtres ; on n'a qu'à choisir alors du vin abondant en principes acides.

Les vins blancs doivent donc être préférés ; on a généralement coutume en mangeant des Huîtres de boire beaucoup. Ceux qui en avalent quinze, vingt, trente douzaines risqueraient d'être bientôt ivres, si l'eau de l'Huître, agissant sur l'estomac, n'en précipitait la digestion et ne les faisait rendre par les urines presque aussitôt qu'ils ont été bus.

CHAPITRE XIV.

Des Huitres marinées et des Huitres cuites.

De l'Huitre marinée.

PARMI les nombreux hors-d'œuvre qu'effleurent les convives qui ne veulent qu'aiguiser l'appétit, se remarque *l'Huitre marinée*. Cette préparation, qui consiste à les plonger dans l'eau bouillante, puis à les retirer ensuite pour les conserver dans un mélange de vinaigre et d'eau salée, et les servir arrosées d'huile d'olive, les rend difficiles à digérer.

Des Huitres cuites.

Quelques gastronomes font grand cas des *Huitres cuites*. Nous indiquerons les deux manières suivantes d'accommoder ce mollusque.

Huitres en coquilles.

Prenez autant de douzaines d'Huitres

que vous voudrez faire de coquilles , dites *pèlerines* ; faites-les blanchir dans leur eau : si vous en supprimez la barbe et les noyaux, prenez-en deux fois autant ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, en raison de la quantité de vos Huitres ; ajoutez-y des champignons , du persil , des échalotes hachées et une pincée de gros poivre : faites revenir vos fines herbes ; singez-les d'un peu de farine ; mouillez-les avec l'eau de vos Huitres et un peu de bouillon ; faites cuire et réduire le tout à consistance de sauce ; retirez votre casserole du feu , mêlez-y vos Huitres ; sautez-les ; ajoutez-y un jus de citron ; goûtez-les ; mettez-les dans vos coquilles ; panez-les avec de la chapelure ou de la mie de pain ; et mettez dessus gros comme une noisette de beurre , séparé en plusieurs morceaux ; posez-vos coquilles sur un plat creux ; mettez-les au four ou sous un four de campagne , avec feu dessous ; faites-leur prendre couleur , dressez-les et servez.

Si l'on ne veut point employer de coquilles appelées communément *pèlerines*, servez-vous de leurs propres écailles. A

cet effet , crevez-leur à toutes ce qu'on nomme ordinairement l'amer ; lavez-les bien , et mettez dedans deux ou trois de vos Huîtres en ragoût , et procédez , pour les finir , comme il a été dit ci-dessus.

Huîtres sur le gril.

Prenez deux ou trois douzaines d'Huîtres ; séparez-les des coquilles , mettez-les dans une casserole , faites-les blanchir dans leur eau , mettez un morceau de beurre avec vos Huîtres , une pincée de persil , d'échalotes hachées , et une pincée de gros poivre ; sautez-les sans les laisser bouillir ; mettez-les dans leurs propres coquilles , en procédant comme il est dit à l'article des *Huîtres en coquilles* ; posez-les sur le gril ; aussitôt qu'elles bouilliront , retirez-les et servez-les.

CHAPITRE XV.

De l'Huitre considérée comme médicament.

APRÈS avoir trouvé dans l'Huitre une ressource alimentaire, examinons maintenant quelles peuvent être ses vertus comme médicament.

Nous pourrions débiter par la guérison qu'obtint notre bon roi Henri d'une fièvre quarte qui avait résisté à tous les efforts de ses médecins, en mangeant *force Huîtres* et buvant *force hypocras*. Sans attribuer ce succès exclusivement à l'usage des Huîtres et du vin, nous le concevons d'autant mieux, qu'à l'époque dont il s'agit, les fièvres intermittentes les plus simples devenaient rebelles par l'effet du traitement affaiblissant qu'on leur opposait.

Oribase, médecin de Julien, ne croyait pas que les Huîtres fussent un aliment très-nourrissant; mais il les conseillait

pour relâcher le ventre (lib. 2, cap. 53). Aétius était du même avis, et Horace leur reconnaît cette qualité :

. *Si dura morabitur alvus ,
Mytulus et v.les pellent obstantia conchæ.*

Les médecins qui ont écrit sur ce mollusque s'accordent pour le prescrire dans le même cas. *Emolliunt ventrem, et reconvalescentes faciunt appetere cibos.* Tel est à peu près le langage qu'ils tiennent tous.

Les qualités principales de l'Huître étant de fournir une substance nutritive qui s'assimile aisément, et une eau saline nécessairement stimulante, on doit s'en abstenir dans toutes les maladies inflammatoires, tandis qu'elles sont indiquées et salutaires dans beaucoup d'affections chroniques. Ainsi, dans les diarrhées qui ont résisté à tous les traitemens en apparence les mieux indiqués, l'Huître a été le meilleur médicament, et a fait cesser, comme par enchantement, un flux qui menaçait de devenir mortel. Ces bons effets paraissent surtout dus à la quantité

d'osmazome contenue dans les Huîtres.

L'Huître est aussi une ressource précieuse contre le scorbut ; elle agit alors comme médicament et comme aliment. On peut en faire des bouillons excellens qui contiendront de l'osmazome en beaucoup plus grande quantité que la viande du bœuf, et seront aussi sains qu'agréables ; et, en y joignant l'usage de quelques végétaux frais et des acides, on obtiendra un rétablissement aussi prompt qu'assuré.

On a prescrit les Huîtres avec avantage dans les phthisies chroniques, à la fin des catarrhes, et en général c'est un excellent moyen de mettre fin à ces rhumes qui se prolongent indéfiniment. L'excitation produite par leur eau facilite l'expectoration, et suffit pour rendre aux organes qui étaient le siège de la maladie le ton qu'ils avaient perdu.

On les recommande aux personnes dont les digestions sont longues et pénibles, lorsqu'il existe de l'engorgement dans quelque point de l'estomac, et surtout au pyllore.

Les Huîtres conviennent à merveille aux

femmes qui , pendant les premiers mois de leur grossesse , vomissent leurs alimens , se trouvent par cela même dans un état de malaise continuél , et sont en proie aux appétits les plus bizarres.

Le docteur Pasquier en a obtenu un égal succès chez de jeunes personnes chlorotiques, que l'emploi infructueux des médicamens avait fait tomber dans le plus grand épuisement , et qui n'ont recouvré la santé et la fraîcheur qu'en mangeant des Huîtres. Plusieurs goutteux enfin se sont bien trouvés de leur usage , et ce savant docteur n'hésite pas , d'après les résultats heureux qu'il a obtenus , à les prescrire dans certaines circonstances de cette maladie.

Paul d'Egine (lib. iv , cap. xi), conseille d'écraser les Huîtres avec leur eau , et de les appliquer sur les ulcères. On pourrait encore aujourd'hui employer avec avantage , contre certains ulcères atoniques qui auraient besoin d'être excités et détergés , l'eau simple des Huîtres , dans laquelle on tremperait le plumasseau de charpie destiné à recouvrir la surface ul-

cérée. Ce moyen est généralement employé, et réussit à la plupart des ama-
reilleurs lorsqu'ils ont quelques maux de
jambes.

Ambroise Paré (livre xxii, page 874, édition de Paris) recommande aussi l'ap-
plication des Huîtres pilées avec leurs
écailles sur les bubons pestilentiels : *Tels
animaux ainsi appliquez sédent la dou-
leur, et esteignent la grande ferveur et
inflammation, et attirent à merveille le
venin pertiféré.*

Il n'est pas inutile de faire remarquer
que les écailles d'Huîtres ont encore des
propriétés en économie rurale; il est dé-
montré que, lorsque ces écailles ont sé-
journé dans du terreau assez de temps
pour s'effriter, et communiquer leur al-
cali au terreau, et que le tout est bien
remué et mêlé, on obtient l'engrais le plus
propre à activer la végétation.



APPENDICE.

Analyse chimique des Huîtres.

De la coquille.

LA coquille est formée, d'après M. le professeur *Vauquelin* (Ann. de Chimie, tom. 81, pag. 309), d'un mélange intime de carbonate de chaux et d'un mucus animal particulier. Il y a trouvé en outre du phosphate de chaux, du fer et de la magnésie en petite quantité.

Elle contient du gaz acide hydro-sulfurique. Pour le dégager, il faut percer une petite cavité formée dans l'épaisseur de la valve convexe dans sa partie la plus déclive.

De l'eau des Huîtres.

1°. Elle ne rougit pas la teinture de tournesol ;

2°. Traitée par l'alcool, elle a donné un précipité abondant, blanc et floconneux ;

3°. L'infusion de noix de galle y fait naître un précipité abondant, floconneux et de couleur fauve ;

4°. Elle est abondamment précipitée par l'ammoniaque ;

5°. Par l'acide hydro-chlorique, il se forme quelques flocons blanchâtres, et la liqueur filtrée n'est plus précipitée par l'ammoniaque ;

6°. Par l'oxalate d'ammoniaque on obtient un précipité blanc sous forme de cristaux soyeux et brillans ;

7°. Avec l'eau de chaux, elle donne un précipité considérable gélatineux, qui ne devient pas grenu par le repos ;

8°. L'acide sulfurique concentré en dégage une odeur d'acide hydro-chlorique qui a quelque chose d'animalisé et de désagréable : il s'y forme en même temps quelques flocons blanchâtres ;

9°. Le nitrate d'argent y produit un précipité caillebotté très-abondant, insoluble dans un excès d'acide nitrique pur ;

10°. Il se forme par l'hydro-chlorate de baryte un précipité blanc, entièrement insoluble dans l'acide hydro-chlorique.

Il résulte de ces expériences que l'eau des Huîtres contient beaucoup d'hydrochlorate de soude, d'hydro-chlorate de magnésie, de sulfate de chaux, de sulfate de magnésie, et une assez grande quantité de matière animale.

Une autre portion d'eau filtrée a présenté une belle couleur opaline ; mise dans une capsule de platine que l'on a ensuite placée sur un bain de sable très-chaud, l'ébullition a eu lieu promptement, et la liqueur est devenue très-écumeuse ; bientôt après, toujours en continuant l'ébullition, l'écume s'est affaissée et n'a point reparu ; la liqueur est restée laiteuse et il ne s'y est formé aucun précipité. On a poussé l'évaporation jusqu'à siccité, à l'aide d'une température de soixante degrés seulement, et alors on a obtenu un résidu jaunâtre, ayant une odeur assez agréable de viande rôtie.

Ce résidu jaunâtre, traité par l'alcool très-rectifié, lui a donné une couleur ambrée ; la masse saline est devenue d'un blanc grisâtre ; la liqueur filtrée et l'alcool évaporé à une douce chaleur, il est

resté une masse extractive de couleur ambrée, ayant une très-forte odeur de jus de viande, et la saveur de l'osmazome. Examinée plus particulièrement, on a trouvé que cette matière extractive contenait une petite quantité d'hydro-chlorate déliquescent, et que toutes ses propriétés la rapprochaient tellement de l'osmazome, que l'on ne doit pas balancer à la considérer comme telle.

Le résidu salin que l'alcool n'avait pas dissous contenait toutes les matières salines que l'on a reconnues dans l'eau de la première expérience, excepté l'hydro-chlorate de magnésie contenu dans l'osmazome dissous par l'alcool.

De l'Animal.

Dans les expériences qui vont suivre, on s'est proposé d'examiner quelle est l'action que le lait, les acides du vinaigre et du citron et les liqueurs spiritueuses exercent sur les Huîtres.

1°. Les Huîtres très-fraîches, mises dans du lait, n'avaient, au bout de six heures, éprouvé aucun changement remarquable.

2°. On a mis dans un petit matras une Huître très-fraîche, sur laquelle on a versé une petite quantité d'acide acétique faible, qui, au bout d'un quart d'heure, en avait opéré en partie la dissolution. Placé ensuite sur un bain de sable, l'ébullition a achevé de la dissoudre, moins une petite portion qui avait une couleur verdâtre.

L'acide citrique et l'acide tartarique ont agi de la même manière que l'acide acétique.

3°. Après un quart d'heure de macération dans de l'alcool à douze degrés, une Huître fraîche est devenue blanchâtre, opaque dans toutes ses parties, et d'une plus grande consistance qu'avant l'opération. Mise dans un matras et chauffée jusqu'à l'ébullition, elle s'est retirée sur elle-même, et s'est beaucoup durcie ; d'où on doit conclure,

1°. Que le lait ne dissout pas les Huîtres ;

2°. Que le vinaigre, l'acide citrique et l'acide tartarique dissolvent très-promptement les Huîtres ;

3°. Que l'alcool, même affaibli, loin de

dissoudre les Huîtres, ne fait au contraire que les durcir.

Sept douzaines et demie d'Huîtres, détachées avec soin de leurs coquilles, furent mises avec leur eau dans une capsule de platine : elles pesaient 985 grammes. On a placé la capsule dans une étuve chauffée à 50 degrés, et la dessiccation n'a été complète qu'après soixante heures. Le résidu ne pesait plus que 125 gr. Par conséquent il y a eu 860 gr. de matière volatilisée. Cette matière n'est que de l'eau.

Les 125 grammes d'Huîtres sèches ont été mises dans un creuset de platine que l'on a placé sur un feu très-vif. La matière s'est décomposée en dégageant une odeur animale analogue à celle que donne la fibrine pure, soumise à la même opération. Cette odeur était extrêmement ammoniacale ; en même temps il s'est dégagé des vapeurs blanchâtres qui n'avaient rien d'huileux. Lorsque le creuset a été rouge, ces vapeurs se sont enflammées, et ont produit une flamme brillante ; dans ce moment, on a découvert le creuset, et on a observé que la matière fondait et bouil-

donnait un peu, mais sans bousoufflement, et elle prenait du retrait au lieu d'augmenter de volume, comme le font la plupart des autres matières animales. Lorsqu'il ne s'est plus dégagé de vapeurs combustibles, le creuset, qui était très-rouge, a été retiré du feu ; pendant le refroidissement, il s'en dégageait une odeur ammoniacale.

La masse charbonneuse occupait exactement la moitié du volume de la matière avant sa calcination. Ce charbon était très-dur : on l'a pulvérisé et lavé avec soin ; la liqueur filtrée et évaporée à siccité. Le résidu, complètement desséché, pesait 18 grammes 2 centigrammes ; il était blanc, et contenait les mêmes sels que l'eau de l'Huître. Il est probable que ces différens sels y sont dans les mêmes proportions que dans l'eau de la mer ¹.

¹ Eau de la mer. — 100 parties contiennent :

Hydro-chlorate de soude. . .	2,493
Hydro-chlorate de magnésic. . .	0,354
Sulfate de magnésie.	0,081
Sulfate de soude.	0,103
Sulfate de chaux.	0,097
	3,127

7.

On a examiné ce charbon séparé des matières salines par la lixiviation , après l'avoir divisé en plusieurs parties égales.

1°. Traité par un excès d'acide hydro-chlorique , il a produit une effervescence très-sensible ; la liqueur filtrée était d'une couleur jaunâtre ; en y versant de l'ammoniaque, on a obtenu un précipité floconneux très-abondant ; ce précipité, d'abord blanc, est devenu jaunâtre par la dessiccation ; on y a reconnu du phosphate de chaux et du phosphate de fer. La liqueur filtrée , qui ne se troublait plus par l'ammoniaque, a été traitée par du carbonate de potasse, qui en a précipité une quantité très-notable de carbonate de chaux.

2°. Une autre portion du charbon a été brûlée dans une capsule de platine ; pendant la combustion , il s'est dégagé une odeur mixte d'acide hydro-cyanique et d'ammoniaque. Après l'incinération , le résidu , qui était d'un blanc jaunâtre , avait à peu près le même volume qu'au-paravant. Ce résidu, traité par l'acide hydro-chlorique , s'y est dissout en totalité, et sans produire d'effervescence. La liqueur

a donné par l'ammoniaque un précipité beaucoup plus abondant que dans le cas précédent, et également composé de phosphate de chaux et de phosphate de fer. Le carbonate de potasse n'a donné dans la liqueur filtrée qu'une trace de carbonate de chaux.

L'augmentation de la quantité de phosphate obtenu dans cette expérience, et la disparition presque totale de carbonate de chaux étant extrêmement remarquable, et ne pouvant être attribuée qu'à la formation d'une certaine quantité d'acide phosphorique, on a cherché à vérifier ce fait très-intéressant par les expériences suivantes.

On a réduit en poudre fine une certaine quantité de charbon; on l'a divisée en deux parties égales : l'une a été traitée à chaud par un excès d'acide hydro-chlorique qui, comme dans le premier cas, a produit une effervescence assez vive; la liqueur a été filtrée, et le charbon resté sur le filtre a été lavé avec de l'eau distillée, jusqu'à ce que celle-ci n'en fit plus rien dissoudre. Les liqueurs réunies ont été

successivement traitées par l'ammoniaque en excès, qui en a séparé tout le phosphate de chaux et de fer, et ensuite par l'acide oxalique, qui a produit beaucoup d'oxalate de chaux.

L'autre portion du charbon qui n'a pas été traitée par l'acide hydro-chlorique a été incinérée; la cendre a été mise en contact avec l'acide hydro-chlorique, qui l'a entièrement dissoute sans effervescence; la liqueur filtrée était jaunâtre; elle a été traitée par l'ammoniaque en excès, qui en a séparé une quantité considérable de phosphate de chaux et de fer. La liqueur filtrée, traitée par l'acide oxalique, n'a donné qu'une trace d'oxalate de chaux.

D'après ces deux expériences, il est certain que ce n'est qu'à la combustion du charbon qu'est due la formation de l'acide phosphorique qui, en décomposant le carbonate de chaux que le charbon contient, fait disparaître ce dernier sel, et augmente par là la proportion de phosphate de chaux. En effet, le charbon qui a été traité par l'acide hydro-chlorique, et en

suite bien lavé, a été incinéré à une chaleur rouge obscure dans une capsule de platine. Le résidu, traité par l'eau, a sensiblement rougi la teinture de tournesol.

On ne peut expliquer la formation de l'acide phosphorique qu'en admettant que le phosphore est une des parties constituantes de l'Huitre, et qu'il s'y trouve dans un état de combinaison analogue à celle dans laquelle il existe dans la laite des poissons, comme l'ont prouvé MM. *Vauquelin* et *Fourcroy* en 1807.

Trois douzaines et demie de belles Huitres ont été ouvertes et détachées avec soin; on les a mises dans une capsule de verre après les avoir lavées à grande eau, jusqu'à ce que le nitrate d'argent ne produisît plus de précipité; alors on les a pilées dans un mortier de porcelaine avec de l'eau distillée, de manière à les réduire en purée claire. Cette purée, mise dans une capsule de porcelaine, a été soumise à l'ébullition pendant dix minutes; il ne s'est pas élevé une bulle de matière grasseuse à la surface du liquide; on a versé le tout sur

un filtre; la matière animale qui s'était retirée sur elle pendant la cuisson y est restée; la liqueur a passé très-promptement; elle était limpide, mais ayant une couleur légèrement jaunâtre; elle avait une forte odeur de bouillon de viande, à travers laquelle on distinguait cependant encore celle de poisson de mer. Cette liqueur, évaporée convenablement, a donné un extrait mou d'une couleur jaunâtre-brun foncé, dont la plus grande partie s'est dissoute dans l'alcool en excès. La dissolution alcoolique d'un jaune foncé a été évaporée, ayant eu soin d'ajouter de l'eau de temps en temps, jusqu'à ce que tout l'alcool fût volatilisé. Alors la liqueur, qui répandait une odeur suave de jus de viande, ayant été évaporée de nouveau dans une étuve, a laissé un extrait qui pesait 13 grammes 5 centigrammes. Cette matière examinée a présenté tous les caractères de l'osmazome, et comme elle en a toutes les propriétés, on doit la considérer comme telle.

La proportion de l'extrait que l'alcool n'a pas dissout a été desséchée; il est devenu alors d'un jaune brun, demi-transpa-

rent, ayant une cassure luisante, et pesant 2 grammes 3 centigr.

Cette matière a été traitée par l'eau chaude et s'y est gonflée; puis il s'en est dissous une partie. Lorsque l'eau n'a plus exercé d'action sur cette matière, on a filtré. La liqueur a été précipitée par l'infusion de noix de galle; elle a tous les caractères qui appartiennent à la gélatine. La portion que l'eau n'a pas dissoute, mais qui s'y est gonflée, a tous les caractères du mucus de poisson.

La matière animale, séparée par le filtre du bouillon des Huîtres pilées, est de nature fibreuse.

Il résulte de toutes ces expériences, que les Huîtres contiennent beaucoup d'eau, peu de matière animale et solide, et que cette matière animale contient elle-même :

- 1°. Beaucoup de matières salines, et les mêmes que celles de l'eau de la mer;
- 2°. Beaucoup de phosphate de fer et de chaux;
- 3°. Beaucoup d'osmazome;
- 4°. Une certaine quantité de gélatine;

5°. Une certaine quantité de mucus ;

6°. Une matière animale d'une nature particulière, dans laquelle le phosphore entre comme élément.

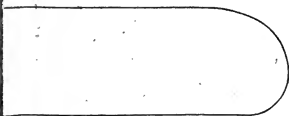
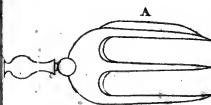
FIN.

TABLE.

AUX OSTRÉOPHAGES.	i
INTRODUCTION GOURMANDE.	1
CHAPITRE I ^{er} . — Histoire naturelle de l'Huître.	9
CHAP. II. — Des diverses espèces d'Huitres connues des naturalistes.	15
CHAP. III. — Des variétés connues des gourmands.	23
CHAP. IV. — De l'Huître d'Ostende.	25
CHAP. V. — De la pêche, du parage et du commerce des Huitres en France.	28
CHAP. VI. — Des ennemis des Huitres.	41
CHAP. VII. — De l'Huître considérée comme aliment.	44
CHAP. VIII. — De la manière de connaître les Huitres fraîches.	48
CHAP. IX. — De l'ouverture des Huitres.	50
CHAP. X. — Manière d'ouyrir soi-même les Huitres.	53
CHAP. XI. — Sur la nécessité de servir les Huitres couvertes.	55
CHAP. XII. — Comment doit-on manger les Huitres?	57

CHAP. XIII. — Quel vin doit-on boire en mangeant les Huîtres?	58
CHAP. XIV. — Des Huîtres cuites.	60
CHAP. XV. — De l'Huître considérée comme médicament.	63
APPENDICE. — Analyse chimique de l'Huître.	69

FIN DE LA TABLE.





AUDOT, ÉDITEUR,

RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N° 11, A PARIS.

Ouvrages nouveaux.

ENCYCLOPÉDIE POPULAIRE,

OU

LES SCIENCES, LES ARTS ET LES MÉTIERS

MIS A LA PORTÉE DE TOUTES LES CLASSES.

UN FRANC LE VOLUME,

vingt centimes de plus, franc de port, par la poste.

Les Traités se vendront séparément.

Une grande partie de ces Traités ne formeront qu'un volume; mais lorsque l'importance de la matière l'exigera, plusieurs livraisons y seront consacrées.

Chaque volume contiendra 2 feuilles et demie environ d'impression, et 2 planches gravées, du format in-18, ou une de grandeur double. Quand un Traité nécessitera un grand nombre de planches, on établira une compensation telle, qu'une planche in-18 remplacera 6 pages de texte.

Les planches coloriées auront un prix relatif à l'importance du travail.

OUVRAGES EN VENTE.

Discours sur le but, les avantages et les plaisirs de la science;
par M. Brongham, président de la Société pour la propagation des connaissances utiles, traduit de l'anglais par N. Boquillon; 1 vol., 1 fr.

Traité d'Hydrostatique, ou de l'Équilibre des liquides, trad. par le même; 1 vol. avec 2 grandes planches gravées, 1 fr.

Action de l'eau sous le rapport de la pression qu'elle exerce, et ressources qu'offre cette pression dans l'emploi d'agens mécaniques adaptés aux usines; théorie des pesanteurs spécifiques, son application spéciale à la découverte des falsifications des liquides, etc., etc.

Traité d'Hydraulique, ou du Mouvement et de la force des liquides, trad. par le même; 1 vol., 5 grandes planches, 1 fr.

Moyens d'élever et de conduire les eaux; théorie des pompes, des roues hydrauliques, etc.

Traité de Pneumatique, ou des Propriétés de l'air et des gaz, trad. par le même; 2 vol., 4 grandes planches, 2 fr.

Action mécanique de l'air; phénomènes qui accompagnent sa pression ou l'absence de cette pression. Moyens d'utiliser ces propriétés: complément de la théorie des pompes, etc.

Art de fabriquer en pierre factice, très dure, et susceptible de recevoir le poli, des bassins, conduites d'eau, dalles, conduits pour les murs humides, caisses d'orangers, tables à compartimens, mosaïques, etc.; de jeter en moules des vases, colonnes, statues et autres objets d'utilité et d'ornement; par M.-E. Pelouze, auteur du *Maître de forges*; 1 vol., grande planche, 1 fr.

Le Fumiste, art de construire les cheminées, de corriger les anciennes, et de se garantir de la fumée: par M.-E. Pelouze; 1 vol., 2 grandes planches, 1 fr.

Art du chauffage domestique et de la cuisson économique des alimens; par M.-E. Pelouze; 1 vol., 2 gr. planches, 1 fr.

Art de la construction des fourneaux, applicables aux travaux des usines; par M.-E. Pelouze; 1 vol., planche gravée, 1 fr.

Art de prévenir et d'arrêter les incendies, par M. ***, revu et augmenté par M. Everat, ex-officier de sapeurs-pompier; 1 vol., grande planche gravée, 1 fr.

OUVRAGES SOUS PRESSE.

Traité du calorique, ou de la nature, des causes et de l'action de la chaleur.

La théorie de la chaleur est de la plus grande importance, surtout dans les arts, où l'on n'emploie pas impunément cet agent puissant quand on ne connaît pas son mode d'action. La connaissance de ses phénomènes est indispensable dans toutes les classes de la société.

Traité de dynamique, ou Éléments de la science des forces et du mouvement, revu par M. Hachette; 1 vol.

Traité de mécanique appliquée, ou Science des machines, revu par M. Hachette; 2 vol. Beaucoup de fig.

Traité de mécanique animale.

Cet ouvrage traite de l'emploi le plus avantageux que l'on peut faire des forces que la nature a données aux êtres vivans.

Traité des frottemens.

Ce petit traité indiquera des moyens aussi simples que faciles d'apprécier toutes les espèces de frottemens produits par les machines. Il doit devenir le *Vade-Mecum* de tous les mécaniciens.

Art du menuisier en bâtimens et en meubles, suivi de l'*Art de l'ébéniste*, ouvrage contenant des élémens de géométrie descriptive appliquée au trait du menuisier, de nombreux modèles d'escaliers, l'exposé de tout ce qui a été récemment inventé pour rendre l'outillage parfait, des notions fort étendues sur les bois, sur la manière de les colorer, de les polir, de les vernir, et sur leur placage. 3^e édition, entièrement refondue et considérablement augmentée; par M. A. Paulin Desormeaux, auteur de l'*Art du tourneur*.

Récréations tirées de l'art de la vitrification. Moyens curieux, simples et peu coûteux d'exécuter sur verre des peintures, dorures, jaspures, herborisations, gravures, etc. ; de composer des colliers filigranes, plumets, empreintes, pierres gravées, faux camées, perles, verres colorés de tous genres, émaux, petites figures, yeux en émail pour les animaux conservés, incrustations, etc., etc., recueillis par M. E. Pelouze, ancien officier de la manufacture des glaces de Saint-Gobin ; 2 vol. avec beaucoup de figures.

NOTA. D'autres ouvrages sont sous presse, et un bien plus grand nombre entre les mains des auteurs.

Les personnes qui auraient des ouvrages à proposer, ou qui pourraient, de quelque manière que ce soit, rendre leurs talents utiles, sont priées d'adresser leurs propositions à l'éditeur.



AUTRES OUVRAGES NOUVEAUX.

Art de construire en carlonnage toutes sortes d'ouvrages d'utilité et d'agrément ; 8 planches gravées ; 1 vol. in-18, 2 fr., port 25 cent.

Art de fabriquer toutes sortes d'ouvrages en papier, pour l'instruction et l'amusement des jeunes gens des deux sexes ; 22 planches gravées ; 1 vol. in-18 ; 2 fr. 50 cent., port 50 c.

Gymnastique des jeunes gens, ou Traité des exercices propres à fortifier le corps, entretenir la santé et préparer un bon tempérament ; 1 vol. in-18 orné de 33 planches ; 2 fr. 50 c., port, 50 cent.

Calisthénie, ou *Gymnastique des jeunes filles*. Traité des exercices propres à fortifier le corps, entretenir la santé et préparer un bon tempérament ; 1 vol. in-18 orné de 25 planches gravées ; 2 fr. 50 cent., port 50 cent.

Art de peindre à l'aquarelle enseigné en 28 leçons, trad. de l'anglais de Thomas Smith, et orné de 19 grav. coloriées ; 1 vol. in-4°, format d'album ; 15 fr.

Musée de peinture et de sculpture, ou Recueil des principaux tableaux, statues et bas-reliefs des collections publiques et particulières de l'Europe, dessiné et gravé à l'eau-forte par Reveil ; avec des notices descriptives, critiques et historiques, par Duchesne aîné. 1 fr. la livraison de 6 planches et 6 feuillets de texte en français et en anglais, sur format petit in-8°. Une livraison est mise en vente tous les dix jours, depuis le 1^{er} janvier 1828.

Cet ouvrage est gravé avec un soin extrême et d'après des dessins qui rendent le trait et le caractère des originaux avec la plus grande fidélité.

Résumé de l'histoire du commerce et de l'industrie, par M. Ad. Blanqui ; 1 vol. in-18, 2 fr. 50 cent., port 50 cent.

LE PETIT PRODUCTEUR, de M. Dupin, à 75 cent. le volume; port 25 cent.

Petit tableau des forces productives de la France depuis 1814; 1 vol. in-18.

Le petit propriétaire français; 1 vol. in-18.

Le petit fabricant français; 1 vol. in-18.

Le petit commerçant français; 1 vol. in-18.

L'ouvrier français; 1 vol. in-18.

Sous presse: { *L'ouvrière française*; 1 vol. in-18.
 { *Le citoyen français*; 1 vol. in-18.

LE GUIDE DE LA MENAGERE.

- Sous ce titre sera publiée une collection d'ouvrages utiles qui accompagneront l'*Encyclopédie populaire*.

En vente.

La Cuisinière des petits ménages, 1 vol., 1 franc.

PETITE BIBLIOTHEQUE UTILE ET AMUSANTE.

Sous ce titre sera publiée une série d'ouvrages.

En vente.

Le Bréviaire du gastronome, ou l'Art d'ordonner le dîner de chaque jour, suivant les différentes saisons de l'année, avec figures coloriées, dessinées par M. Henri Monnier; 1 vol. in-18, 2 fr., port 25 cent.

Le Manuel de l'amateur d'Huitres, contenant l'histoire naturelle de l'huître, une notice sur la pêche, le parage et le commerce de ce mollusque en France, et des dissertations hygiéniques et gourmandes sur l'huître considérée comme aliment, avec figures coloriées, dessinées par M. Henri Monnier; 1 vol. in-18, 2 fr., port 25 cent.

Manuel de l'amateur de Café, ou l'Art de prendre toujours d bon café, dédié aux gourmets et aux bonnes ménagères, avec fig. par le même artiste, 1 vol., 2 fr.

Traité médico-gastronomique sur les indigestions, suivi d'un essai sur les remèdes... à administrer en pareil cas, dédié aux gourmands de tous les pays. Ouvrage posthume de feu Dardanus, ancien apothicaire. 1 vol. in-18, avec figures, par le même.

Sous presse. *Manuel du marié*, ou Guide à la mairie, à l'église, au festin, au bal, etc., etc., etc., avec figures par le même; 1 vol. in-18.

Sous presse. *Manuel du parrain et de la marraine*, ou l'Art de faire bien les choses et à peu de frais, avec figures, par le même; 1 vol. in-18.

AUTRES OUVRAGES RÉCEMMENT PUBLIÉS.

Le Fignole de pèche, ou Mémorial des artistes, des propriétaires et des ouvriers; édition augmentée de plusieurs figures, et d'un *Dictionnaire portatif d'Architecture*, par Urbain Vitry, architecte; 1 vol. in-16, orné de 35 planches; avec le Dictionnaire 5 fr., sans le Dictionnaire 4 fr., port 50 c.

On vend séparément, le *Dictionnaire portatif d'Architecture* et des mots qui en dépendent, tels que ceux de la maçonnerie, de la charpenterie, de la menuiserie, de la serrurerie, etc.; 1 vol. in-16, 2 fr., port 25 c.

Le Propriétaire architecte, contenant des modèles de maisons de ville et de campagne, de remises, écuries, etc.; ainsi qu'un *Traité d'architecture et de construction*, ouvrage utile aux entrepreneurs de bâtimens, aux architectes et ingénieurs, et principalement aux personnes qui veulent diriger elles-mêmes leurs ouvriers; par M. Urbain Vitry, architecte.

Cent gravures exécutées par M. Hibon , architecte-graveur, ajoutent encore à l'utilité de cet excellent *Traité*.

L'ouvrage a été publié en 4 livraisons de format in-4°. Le prix des 3 premières est de 8 fr. chacune. La 4^e, contenant le *Traité d'Architecture et de Constructions*, avec 18 planches, 16 fr.

Traité sur le chauffage des serres et habitations au moyen d'appareils à la vapeur, traduit de l'anglais de Bayley. 1 vol. in-8°, avec 4 gr. planches, dont une coloriée. 5 fr., port 1 fr.

L'art du Tourneur, par M. Paulin Desormeaux; 2 vol. in-12, avec un volume grand in-4°, contenant 36 planches, dont 4 doubles, et deux coloriées; 24 fr., port 5 fr.

Principes de l'art du Tour, extraits de l'ouvrage de M. Paulin Desormeaux; 1 vol.; 6 planch. grav.; 3 fr. 50 c., port 1 fr.

Petite Encyclopédie des habitants de la campagne, 2^e édition, contenant des instructions élémentaires sur l'univers, le mouvement des astres, les saisons, la physique, la mécanique et la chimie; l'histoire naturelle de la terre, de l'air, des animaux, des plantes; l'histoire de l'agriculture; tous les travaux agricoles et domestiques divisés mois par mois; par M. Deslandes; 1 gros vol. 3 fr., port 1 fr. 30 c.

La Maison de Campagne, par madame Aglaé Adanson; 2 vol. in-12, fig. 6 fr., port 2 fr.

Cet ouvrage enseigne tout ce qui doit se pratiquer dans une maison de campagne.

Manuel de la Maitresse de Maison; par madame Pariset; 5^e édition. 1 vol. in-18, fig., 3 fr., port 50 c.

L'art du Taupier, ou Méthode amusante et infaillible pour prendre les Taupes, par M. Dralet, ouvrage publié par ordre du gouvernement. 14^e édition. 1 volume, fig., 1 fr., port 25 c.

Traité de l'éducation des animaux domestiques, moyens les plus simples et les plus sûrs de les multiplier, de les entretenir

en santé et d'en tirer le plus d'avantages possibles ; par M. Thiébaut de Berneaud ; 2 vol. in-12, 10 planches ; 7 fr., port 2 fr.

Traité des oiseaux de basse-cour et du lapin domestique. 1 volume fig., 2 fr. 50 c., port 50 c.

La Laiterie, art de traiter le laitage, le beurre, les fromages. 1 volume : 1 fr. 50 c., port 50 c.

La Cuisinière de la Campagne et de la ville, ou la Nouvelle Cuisine économique, précédée d'instructions sur la dissection des viandes à table, et suivie de recettes précieuses pour l'économie domestique, et d'un Traité sur les soins à donner aux caves et aux vins ; 9 planches gravées, dont une coloriée. 6^e édition. 1 volume. 3 fr., port 1 fr.

La Charcuterie. Art de saler, fumer, apprêter et cuire le cochon et le sanglier. 2^e édition ; 1 vol., 1 fr., port 25 c.

La Pâtissière de la campagne et de la ville, suivie de l'Art de faire le pain d'épices, les gaufres, oublies, etc. ; 1 vol. 1 f., port 50 c.

Art de conserver et d'employer les fruits, de les dessécher et confire, de composer les liqueurs, vins liquoreux artificiels, sirops, glaces, boissons de ménage, etc. 2^e édit. 1 vol. 1 fr. 50 c., port 50 c.

Les Amusemens de la campagne, contenant : 1^o La description de tous les jeux qui peuvent ajouter à l'agrément des jardins, servir dans les fêtes de famille et de village, et répandre la joie dans les fêtes publiques ; 2^o L'histoire naturelle, les soins qu'exige la volière, l'art d'empailler les animaux ; le Jardinage, la Pêche, les diverses Chasses, la Navigation d'agrément ; des récréations de Physique, des notions de Géométrie pratique, d'Astronomie, de Gnomonique ; des principes de Gymnastique amusante, d'Equitation, de Natation, de Patinage ; des leçons sur les arts de la Menuiserie, du Tour, du Dessin, de la Perspective, etc., et généralement tout ce qui peut contribuer à charmer les loisirs de ceux qui habitent la campagne. Recueilli par plusieurs amateurs. 4 vol. in-12, ornés d'un grand nombre de fig. ; 15 fr., port 5 fr.

Les pigeons de volière et de colombier, manière d'établir des colombiers et volières; d'élever, soigner les pigeons, etc. 1 vol. in-8°, 25 pigeons en couleur, 12 fr., fig. noires, 6 fr.; port. 1 fr. 50 c.

Traité des oiseaux de chant, des pigeons de volière, du perroquet, du faisan, du cygne et du paon. 1 vol. in-12, 38 fig. d'oiseaux. 3 fr., port 75 c.

Traité des chasses aux pièges, contenant la description de tous les pièges, et la manière de prendre les lièvres et lapins, et les diverses espèces d'oiseaux qui se trouvent en France; par les auteurs du *Pêcheur français*, orné d'un grand nombre de planches. 2 vol in-8. 10 fr., port 2 fr.

Traité complet de la chasse au fusil, manière d'élever et d'instruire les chiens de chasse, et de soigner leurs maladies; principes pour bien tirer; par une société de chasseurs. 1 gros vol. in-12, 8 planches gravées. 5 fr., port 1 fr. 50 c.

Art de faire à peu de frais les feux d'artifice pour les fêtes de famille; 3^e édition. 1 vol. 10 planches. 1 fr. 80 c.; port 50 cent.

Cet ouvrage contient aussi la description de l'art de fabriquer le salpêtre et la poudre.

Le Pêcheur français. Traité de la Pêche à la ligne et aux filets; histoire naturelle des Poissons; manière de pêcher; art de fabriquer les filets; par M. Kreszainé. Orné de beaucoup de figures. 1 vol. in-12. 5 f., port. 1 fr.

La Pêche à la ligne, par M. P. Desormeaux, extraite des *Amusemens de la campagne*. 1 vol. fig. 3 fr., port 75 c.

Le Cabinet d'Histoire Naturelle, formé des productions du pays que l'on habite, avec la méthode de classement, l'art d'empailler les animaux et de conserver les plantes et les insectes. Dédié à M. le baron Cuvier. 2 vol. in-18, fig. 6 f., port 1 fr.

Traité sur la composition et l'ornement des Jardins, avec 97 planches représentant des plans de jardins, des fabriques propres à leur décoration, et des machines pour élever les eaux. 3^e édition, entièrement refaite, et augmentée de beaucoup de figures d'après les dessins de M. Auguste

Garneroy et autres artistes distingués. 1 vol in-4° ; 20 fr. , port 5 fr.

Le bon Jardinier, 1828, contenant des principes généraux de culture ; l'indication, mois par mois, des travaux à faire dans les Jardins ; la Description, l'Histoire et la Culture particulière de toutes les Plantes potagères, économiques ou employées dans les arts ; de celles propres aux Fourrages ; des Arbres fruitiers ; des Oignons et Plantes à fleurs ; des Arbres, Arbrisseaux et Arbustes utiles ou d agrément ; suivi d'un Vocabulaire des termes de Jardinage et de Botanique ; d'un Jardin des Plantes médicinales ; et précédé d'une revue de tout ce qui a paru de nouveau en jardinage pendant le cours de l'année ; par A. Poiteau et Vilmorin. 1 très gros vol. in-12 de plus de mille pages, avec 4 jolies figures. 7 fr. ; port 2 fr. 25 c.

Figures pour le bon Jardinier, représentant, en 51 planches, contenant plus de 400 objets, les ustensiles de tous genres employés dans la culture des jardins ; manières de marcotter, greffer, former les arbres fruitiers ; modèles de châssis, baches, serres, orangeries, etc. Ouvrage utile à tous ceux qui veulent cultiver ou gouverner leur jardin, et se familiariser, sans application, avec la Science de la botanique. 7^e édition, revue, corrigée et augmentée. 1 vol. in-12. 4 fr. , port 50 c.

Le Jardinier des fenêtres, des appartemens et des petits jardins. 1 vol. , 2 planches ; 2 fr. , port 50 c.

La Botanique des Dames. 3 vol. in-18 ; 9 fr. , port 1 fr.

Flore de la Botanique des Dames. 1 vol. in 18 , cartonné. Fig. noires , 9 fr. ; fig. coloriées , 20 fr. , port , 3 fr.

La Flore et la Botanique se vendent séparément : cette dernière peut être utile et agréable à tous les amateurs de fleurs.

Le langage des fleurs, par madame Charlotte de Latour ; 3^e édition. 1 vol. in-18, orné de 15 gravures charmantes. Figures noires , 7 fr. ; figures coloriées, 12 fr. , port 75 cent.

Manuel des plantes médicinales. Descriptions, Usages et Cultures des végétaux employés en médecine ; manière de les recueillir, conserver, préparations qu'on leur fait subir, doses auxquelles on les administre ; leurs propriétés, temps de leur floraison, récolte ; lieux où ils croissent naturellement, etc. Par A. Gautier, docteur en médecine. 1 vol. in-12 de 1140 pag., figure. 10 fr., port 2 fr. 50 c.

Herbier médical, Collection de figures représentant les plantes médicinales indigènes. *Supplément au Manuel des Plantes médicinales* et à tous les Traités et Dictionnaires d'histoire naturelle ou des plantes ; 214 figures, in-12, figures noires, 15 fr. ; in-12, figures coloriées, 40 fr. ; in-8°, figures coloriées, 50 fr. ; port 1 fr. 25 cent.

La toilette des Dames, par madame Elise Voïart. 1 vol. in-18, avec une jolie gravure, 3 fr., port 50 c.

Recueil des plus jolis jeux de société. 1 vol. in-12, fig., 2 fr., port 50 c.

Principes de logique, ou Art de penser, de Rhétorique, de Versification, de lecture à haute voix, et de Déclamation ; par M. Cœuret de St.-Georges, avocat. 1 vol. in-18. 5 f., port 50 cent.

Histoire de la Musique, par madame de Bawr, 1 vol in-12, fig, 4 fr., port 1 fr.

Essai sur la danse antique et moderne, par madame Elise Voïart, 1 vol. in-12, fig. 4 fr., port 1 fr.

Atlas universel de Géographie ancienne et moderne, dressé par M. Perrot, 1 vol. cartonné 9 fr.

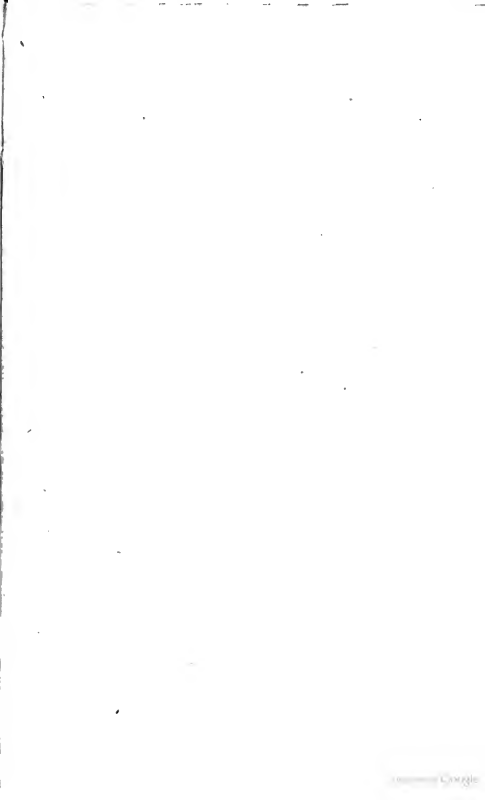
Aperçu historique sur les mœurs et coutumes des nations ; par Depping. 1 vol. in-18. 3 fr. 50 c.

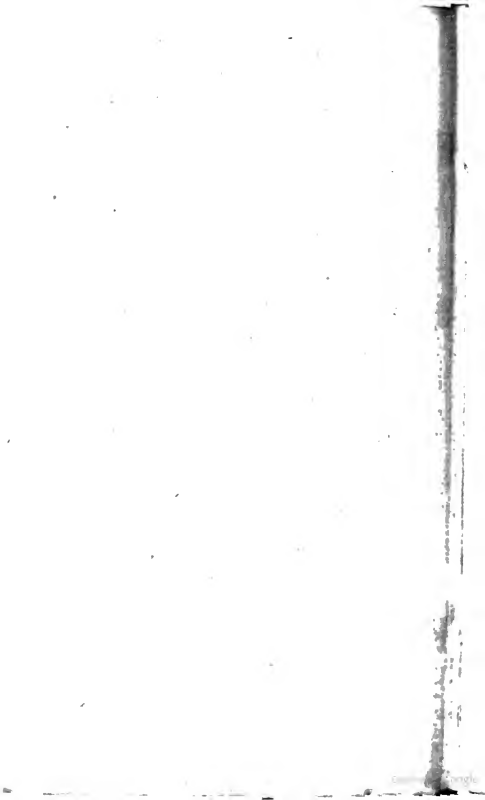
Résumé complet d'archéologie, monumens d'architecture, de sculpture et de peinture, pierres gravées, médailles, ustensiles, etc., par M. Champollion-Figeac. 2 vol. in-18, figures 7 fr.

DE L'IMPRIMERIE DE LACHEVARDIERE,

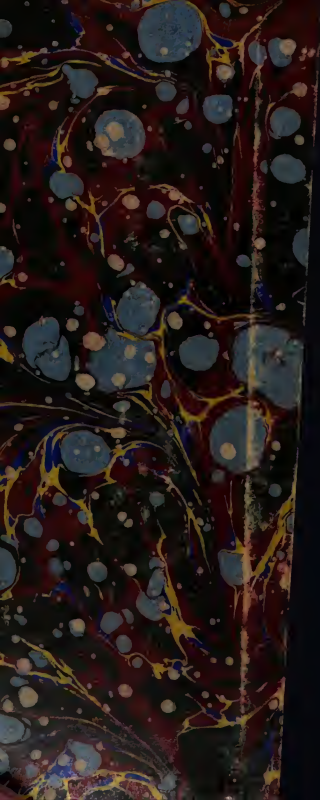
RUE DU COLONBIER, N°. 50.

961188









BIBLIOTECA